L'Arte Cucinaria in Italia

VOLUME PRIMO

Edito per iniziativa
del
" Circolo Gastronomico "
di Milano

(2) 600 €
RSS

ARTE
CVCINARIA
IN ITALIA
LATERCVLO

PROPRIETÀ LETTERARIA RISERVATA

L'arte Cucinaria in Italia

TRATTATO TEORICO PRATICO E DIMOSTRATIVO

DELLA

CUCINA ITALIANA E DELLE PRINCIPALI STRANIERE

APPLICABILE A QUALSIASI SERVIZIO

SIA PER CUCINA DI LUSSO CHE PER QUELLE D'ALBERGO E DI FAMIGLIA

Compilato per iniziativa del CIRCOLO GASTRONOMICO MILANESE

DAL

DOTT. CAV. ALBERTO COUGNET

In collaborazione dei Signori: **Berra Francesco - Molteni Giovanni D'Annone - Molina Carlo - Molteni Giovanni - Leoni Giuseppe - Pettini Amedeo - Ambrosetti Francesco - Peruzzotti Pietro - Orlandi Luigi - Ciocca Giuseppe - Tornaghi Prof. Cav. Emilio.**

Opera in due volumi, riccamente illustrata con allegorie e disegni dei vari collaboratori.

VOLUME PRIMO

MILANO

Società Tipografica Successori Wilmant

1910.

Ai benevoli lettori,

Come sorse l'idea di pubblicare questo libro ?.....

È stata un'idea geniale ed ispirata a quella nobile sentimentalità artistica e patriottica, quale soltanto poteva germogliare e sbocciare nel cervello e nel cuore di quei cuochi evoluti e coscienti che, varî anni or sono, unitisi in sodalizio, sotto la modesta denominazione di Società dei Cuochi Milanesi, *possedevano tanta energia fattiva da accingersi arditamente alla traduzione ed alla pubblicazione di quell'opera colossale, intitolata :* La Cuisine Classique, *dei Signori Urbano Dubois e Carlo Bernard, che costituiva, per quell'epoca — cioè verso la metà del secolo scorso —, in Francia, il più completo trattato che fosse stato stampato in seguito alle successive riforme iniziate da quel genio luminoso che fu Antonino Carême, sulle cui traccie gloriose i prefati autori progredirono, tanto da legittimare il pomposo titolo di* Cucina Classica, *col quale stimarono utile fregiare il loro trattato, assaporendolo con quel condimento di modernità che, per avventura, oggidì, potrebbe a molti sembrare alquanto svanito, mentre a quell'epoca era nella piena fragranza dell'aroma del momento storico.*

La prima edizione della Cucina Classica *venne esaurita in pochi mesi ; perciò si dovette procedere ad una seconda edizione ch'ebbe, anch'essa, non minor fortuna e favore della precedente, al punto che, in pochi anni, venne completamente esaurita, tanto da non potersene ottenere una copia a pagarla il triplo ed anche più del costo suo iniziale.*

Ora, di fronte alle continue domande che si ripetevano incessantemente, persino d'oltre Oceano, la Direzione dello Spett. Circolo Gastronomico, *impressionata da questo insistente crescendo di richieste: almeno di un altro buon trattato o metodologia d'Arte Cucinaria, credette opportuno di convocare i consocî, i quali deliberarono di nominare una Commissione — detta appunto del « Libro ». Questa essendo costituita, la maggior parte, dai più adatti e volonterosi socî, capaci nell'accudire ad una tanto delicata ed importante missione (e tra costoro varii appartenenti alla benemerita falange della summentovata antica* Società dei Cuochi Milanesi, *acquisitrice dei diritti d'autore per la riproduzione e traduzione della* Cucina Classica *in Italia, e proprietaria di tutte le matrici per le incisioni in rame che illustrano quella grandiosa e ricca metodologia francese), ebbe la facoltà di aggregarsi altre individualità estranee al* Circolo, *le quali, sia per benemerenze verso la stimata classe dei Cucinieri, sia per la loro notorietà artistica o letteraria e cultura nelle discipline gastronomiche, coadiuvassero la Commissione con la efficace e zelante loro cooperazione artistica e*

didattica, assumendosi pure l'incarico di agitare e discutere con essi le principali quistioni inerenti al mandato a loro affidato e riferirne le varie opinioni raccolte intorno alla nuova proposta pubblicazione.

Questo lavoro preparatorio, o, meglio, di scandaglio, ebbe agio di estrinsecarsi e di venire sottoposto alla prova discussionale in una prima adunanza plenaria che tenne la suddetta Commissione del Libro, *sotto la doppia presidenza dei tanto benemeriti Signori Luigi Orlandi e Franco Berra, assistiti dal Segretario Sig. Luigi Gibellini. Il dibattito versava sulla vessata quistione: se si dovesse procedere immediatamente ad una terza edizione della* Cucina Classica, *oppure attendere alla Compilazione d'una nuova Metodologia, la quale, pur assurgendo all'importanza artistica della* Cucina Classica *francese, portasse l'impronta di quel sentimento nazionale, che la Patria Italiana, col conquisto della sua Unità e Indipendenza, aveva ben diritto di estendere anche nel campo delle discipline gastronomo-cucinarie, dove, durante più di due evi, aveva mantenuto il* Primato *e dettato leggi a tutte le Genti Civili, imponendosi anche negli usi e costumi banchettali delle Corti Regali e Principesche straniere, che si stimavano, allora, molto onorate di seguire od imitare le ricche usanze delle Cucine e delle Mense fastose dei Dogi, e degli opipari Principi Italiani del Rinascimento.*

Venne pure espresso il desiderio — non diciamo mandato — *che il futuro Trattato, nel caso venisse deliberato di compilarne uno nuovo, s'ispirasse a quel senso di modernità di cui la* Cucina Classica *aveva oramai, in gran parte, perduta la fragranza primiera.*

Prevalsero, in quel Consiglio, i concetti d'etica morale, informati ai sentimenti di patriottismo e di dignità nazionale, su quelli più materiali di un problematico utilitarismo; laonde il progetto di compilazione di una nuova metodologia, più italianamente e più modernamente ispirata, trionfò sull'altro, più mercantile, della terza ristampa di un trattato che aveva visto tramontare molti dei suoi sistemi d'apparecchio e di distribuzione delle vivande, nonchè dell'arte di montare le portate. La proposta di compilare una nuova metodologia — il di cui primo spunto venne suggerito e caldamente patrocinato dal Sig. Carlo Molina, uno dei più apprezzati capi cuochi ambrosiani — venne decisa ed acclamata.

Fu un bel gesto! Un gesto simpatico sopratutto; perchè in questi tempi, pervasi dal fattore economico dell'utilitarismo più gretto, non era tanto facile rinunziare — all'unanimità — ad una speculazione, se non quasi certa e sicura, per lo meno di facile e comoda attuazione, come quella che evitava di mettersi allo sbarraglio di una impresa che richiedeva, oltre ad un ingente sacrificio finanziario di anticipazione di fondi, una collaborazione attiva e vigilante che fornisse il materiale pel nuovo libro e ne controllasse l'andamento di compilazione.

I fondi necessari per i primi anticipi vennero sottoscritti seduta stante, e la Commissione dei collaboratori volonterosi del Libro venne pur essa stabilita sotto la Presidenza dell'egregio Sig. Franco Berra, già capo cuoco della Casa Principesca di S. A. R. il Duca di Genova, quindi dell'Augusta sua Madre. Venne eziandio nominato il compilatore del libro nella modesta persona del sottoscritto, che accettò questa onorevole missione, sopratutto per considerazioni sentimentali di nazionalismo — che agli altri compilatori di metodologie italiane moderne erano per avventura sfuggite, eccezione fatta pel benemerito Pellegrino Artusi, che

col suo libro : La scienza in Cucina, *ossia* L'arte di mangiar bene, *si rese iniziatore di questa sentita riforma nazionale, nella terminologia e nella dicitura prettamente italiana, riguardo all'esposizione delle formole gastronomiche e del ricettario o posologia cucinaria.*

Così, pure, il cav. Emilio Tornaghi — vanto dell'arte pittorica lombarda — s'incaricò d'illustrare, co' suoi suggestivi frontoni, il testo e la copertina del libro, coadiuvato dal Sig. Giuseppe Ciocca, che si assunse la delicata missione d'interpretare, figurativamente, le concezioni artistiche dei cuochi e dei dulciarî suoi colleghi. Nobile gara di professionisti e di intellettuali che tutti vollero collaborare a questa vasta e complessa metodologia, di carattere eminentemente unitario-nazionale e folkloristico, onde conservare e tramandare intatte le buone ricette di vivande regionali, che diedero, la maggior parte, lo spunto ad altre più ricche e complesse, benchè aliene da quella semplicità originale che tanto fondamento ha nell'igiene razionale, empiricamente suggerita dal buon senso pratico delle masse.

Lo spirito di emulazione che pervase i componenti la Commissiono del libro, ed il sagrifizio finanziario — non indifferente — a cui si sobbarcarono i primi volonterosi sottoscrittori, entusiasmati dai nobili criterii formativi del Libro, *siamo certi troveranno una Eco corrispondente nella mente e nel cuore degli altri professionisti della Cucinaria e della Mensa, e nei ferventi cultori della Gastronomia, ispirandosi anch'essi ai medesimi concetti direttivi della presente Metodologia, destinata a diventare il* vade mecum *di tutti i cuochi di sentimento veramente italiano, sopratutto di quelli che, costretti ad emigrare in terre estranee e lontane, per migliorare la loro posizione ed anche per lucrare un più lauto stipendio, avranno in questo libro,* L'Arte Cucinaria in Italia, *un ricordo affettuoso della Patria lontana — sospiro e palpito d'ogni cuore ben fatto, — e, nello stesso tempo, una metodologia istruttiva, inquanto a cognizioni scientifiche — come altra mai finora venne pubblicata — ed eminentemente didattica, anzi propedeutica, tanto per chiarezza e precisione nell'esposizione delle regole di manualità operativa, quanto per il procedimento e trattazione artistica nell'arte di ammannire, guarnire, decorare, ornare e ben presentare le ricche vivande montate.*

*
* *

Il profitto degli allievi ridonda in gran parte a gloria dei maestri. Egli è perciò che i trattatisti e metodologisti francesi — nostri maestri, da circa due secoli, nell'arte cucinaria e nelle varie discipline gastronomiche — plaudiranno — siamo certi — a questo dignitoso risveglio e generoso conato di rinascenza artistica che, nella ricorrenza del cinquantenario della fatidica data del 1859, si va compiendo da un esiguo manipolo di cuochi evoluti e coscienti della loro dignità di liberi professionisti e di cittadini, la maggior parte figli di quelle terre Lombarde e Piemontesi, più volte irrorate dal sangue generoso di due popoli scaturiti dal vetusto ceppo latino. Questi due popoli che, sempre affratellati nelle armi, sia che combattessero sotto le aquile vittoriose del generale Buonaparte, a Cairo-Montenotte, a Marengo, dove italiani e francesi mescolarono il loro sangue per accrescere la gloria delle armi imperiali francesi, sia finalmente — come cinquant'anni or sono — per suggellare, con una nuova ma più nobile e generosa effusione di sangue franco-italiano, sui pugnaci campi di Ma-

genta, di Montebello, di Palestro, di Solferino, quel patto d'alleanza pel compimento dell'Epopea gloriosa delle patrie nostre battaglie, che valsero a riscattare dall'obbrobrioso giogo straniero le belle terre irredente del Lombardo-Veneto, ed avviarci verso il compimento della nostra Unità e Indipendenza Nazionale. Unità Nuzionale che, più volta contrastataci, potemmo soltanto conseguire molti anni dopo, e culminare in Roma, là su quel vetusto Campidoglio che vide i trionfi dei dominatori del mondo; là su quel Gianicolo, dove ora s'aderge la statua equestre dell'eroe dei due mondi, del « cavaliere dell'umanità », che, a Digione, ad Autun, ad Epinal, nelle forre gelide dei Vosgi, cementava nuovamente la solidarietà latina col sangue dei « franco-tiratori » e delle « camicie rosse », accorse al grido del vecchio « leone di Caprera », per soccorrere i fratelli, anch'essi posti di fronte alla invadente prepotenza d'un'altra aquila griffagna.

*È con questo tumultuante affluire di gloriosi ricordi patriottici che noi iniziammo l'opera nostra, con mente serena e con assai alto il cuore, sapendo che questo palpita all'unissono con quello di tutti i buoni cittadini, i quali comprenderanno il nobile fine cui mira questo libro, che se si svolge soltanto davanti al pacifico fuoco dei fornelli, è stato scritto da varî colleghi che non trepidarono, ai loro tempi, davanti al fuoco delle carabine e dei cannoni austriaci, ed ebbero sempre, in cima delle loro menti, il pensiero dell'*Italia Una, Indipendente e Grande.

È con questi sentimenti nobili e generosi, che la Presidenza della Commissione del presente Libro, *i collaboratori ed il compilatore della prima edizione dell'*Arte Cucinaria in Italia, *mandano, riverenti ed ossequiosi, un saluto di sentita riconoscenza al loro Re, che, nella Sua Alta Saggezza, ispirandosi ai nobili concetti di Unificazione della* Grande Patria latina, *l'*Italia, *seppe e volle ordinare che la nostra gloriosa Lingua Materna — che trovò nel padre Dante il più autorevole e potente volgarizzatore — venisse impiegata ufficialmente nella compilazione delle* Liste cibarie *di Corte, e nominava un'apposita commissione di letterati e di lessicografi affinchè rivedessero le minute* obsonarie, *per il preciso e conveniente impiego della terminologia italiana, il più esattamente corrispondente a quella francese — in sostituzione di questa, da tanti anni adottata nella Corte dei Sabaudi —, particolarmente per l'elencazione e designazione delle vivande, delle portate e dei varii servizi della messa in tavola.*

Dato questo saluto augurale al nostro giovane e sapiente Re, noi licenziamo alle stampe questo trattato, a cui, ci lusinghiamo, vorrà fare buona accoglienza il numeroso ceto dei lavoratori della mensa — particolarmente cuochi, dulciarii e credenzieri —, tanto più se si considera ch'esso ci è costato molti mesi di laboriose fatiche, soltanto in ricerche storiche ed altri lavori minuti e precisi di compilazione scientifica e didattica, senza contare quelli accurati degli estensori delle ricette e dei disegnatori delle figure illustrative, onde offrire ai lettori una Metodologia integrale, all'altezza di quante la precedettero, specialmente quelle edite in Francia, che sono tra le più complete e le più perfette.

Noi ci lusinghiamo di essere riusciti, ed ansiosi attendiamo il responso dei nostri colleghi e di quanti coltivano od affezionano la delicata Arte del Dio Como *e della Musa* Gasterea.

Inquanto a me — mi si perdoni se metto innanzi il mio egotismo di compilatore — mi rivolgo specialmente ai benevoli lettori e lettrici, invocando questa scusante che traggo dalle divine pagine del Paradiso *dell'altissimo poeta :*

Ma chi pensasse il ponderoso tema
E all'omero mortal che se ne carca
Nol biasmerebbe se sott'esso trema.
Non è pareggio da picciola barca
Quel che fendendo va l'ardita prora
Nè da nocchier ch'a sè medesmo parca.

Milano, 21 Giugno 1909.

Per la Commissione del Libro

il compilatore

Dott. ALBERTO COUGNET

CAPO I.

IL BRODO

Cenni storici.

Questo nutrimento liquido costituisce, per avventura, la più importante fase evolutiva dell'arte culinaria, già sortita dai suoi incunabuli, allorquando l'uomo primitivo, stanco della vita nomade e randagia che l'obbligava a nutrirsi di frutta, di radici, di bivalvi, di crostacei e di altri « frutti di mare » crudi, o di carni arrostite sulle brace, al « palo », o dentro buche riscaldate (come nei forni così detti ipocausti), progettò di stabilire ferma dimora nelle caverne e negli spechi dei trogloditi, dedicandosi all'arte del vasaio, per trarre, dalla creta: olle, pentole ed altri utensili e recipienti capaci di resistere al fuoco e di recare i liquidi contenutivi fino all'ebollizione; oppure fondere metalli, come il biblico Tubalcaïn, dell'epoca Noëtica, che martellò calderoni e fucinò vari strumenti di cucina, tantochè noi troviamo un suo discendente, Esaù, che, dopo aver fatto cuocere un farinaggio di lenticchie, lo cede a Giacobbe in cambio del diritto di primogenitura.

Non devesi però credere, che la manipolazione del brodo rimonti a quelle antichità bibliche suaccennate, come alcuni vorrebbero riferirlo; e neppure a quelle civilizzazioni primitive dei popoli ario-indiani ed ario-europei che lasciarono monumenti insigni della loro grandezza, ma nessuna traccia da poter asserire che, nella loro arte culinaria, conoscessero il brodo, ma soltanto dei farinaggi che mangiavano colle mani, perchè non ancora inventati i cucchiai. Molte ragioni anzi ci confermano nell'opinione che il vero brodo di carne non conoscessero; sia perchè un certo quale sen-

timentalismo affettivo per le loro bestie domestiche — specialmente per le bovine, colle quali dividevano le fatiche dell'aratura e di altri lavori campestri — li rendesse ripugnanti dall'ucciderle; sia anche perchè un sentimento religioso, specialmente basato sulla metempsicosi o palingenesi, ossia sull'emigrazione delle anime nel corpo degli animali, vietasse loro di uccidere, sopratutto quelle domestiche, in gran parte adorate quali divinità.

Nè sembra che neppure i Greci — i primi tra i popoli arcaici a dare un vero assetto artistico alla cucina ed alla mensa — annoverassero il brodo tra le loro vivande liquide o ptisana, perchè in tutti i loro banchetti, tramandatici dai poeti e dagli storici, vi si menzionano soltanto le carni arrostite e mai quelle bollite. Così, nell'*Iliade* d'Omero, è bensì vero che nel canto IX, il bollente Achille (eroe e cuoco nel medesimo tempo), aiutato dal fido Automodonte, *tuffano di pecorella e di scelta capretta i lombi opimi, nel gran seno di concavo bronzo*, unitamente al *pingue saporoso tergo di sagginato porco* (cioè ingrassato colla saggina), non già per far bollire quelle lombate, perchè acqua non ve n'era, ma cotenna di lardo di maiale, ma bensì per farne intenerire le carni — come in una di quelle operazioni preliminari, che i cuochi nostrani e francesi designano sotto il nome di « entrata di spiedo »; difatti il poeta continua descrivendo:

« . . . . . Intenerite
Così le carni, Automodonte in alto
Le sollevava; e con forbito acciaro
Acconciamente le incidea lo stesso
Divino Achille, e le infiggea ne' spiedi ».

Lo stesso dicasi per la descrizione del banchetto offerto a Penelope dai Proci d'Itaca, e in quello della Regina Didone ad Enea, dove mai si trova alcun accenno al brodo. Neppure per i Romani, stando al libro *De Re Culinaria* di Celio Apicio, trovasi menzionato qualsiasi cosa che assomigli al brodo, salvo il così detto *jus* o sugo, parola troppo generica, colla quale, più che probabilmente, designavasi il sugo di carne, che serviva — come i « fondi bruni » o di stufato dei cuochi moderni — per confezionare le così dette salse di base delle loro vivande.

Del resto, per quante descrizioni di banchetti e di cene io abbia compulsato, dal classico festino di Trimalcione descritto da Petronio; dal convito di Carano descritto da Ateneo; dalle orgiastiche cene di Vitellio e di Eliogabalo descritte da Lampridio, dalle cene di Nasidieno, di Crispino e di Persico descritte da Orazio Flacco e da Giovenale; per giungere alla famosa cena pontificale di Lentulo, descritta da Macrobio, mai ho trovato la più piccola allusione al brodo.

Anzi dirò che, neppure nei banchetti medioevali, si menziona il brodo, il quale, se pur già inventato, tuttavia non compariva ancora nella lista od *informatio* dei cammangiari di quelle epoche d'invasioni barbariche.

Si vuole che gli antichi Galli, gran mangiatori di buoi, si cibassero — secondo Ateneo — di carne allesse; laonde si dovrebbe presumere che, probabilmente, eglino confezionassero delle minestre col brodo ottenuto dalla bollitura di quelle carni. Resta assodato però — come dimostrerò in seguito — che i brodi ricchi fossero molto più diffusi in Italia che in Francia (1), specialmente quelli di polleria, fagiani, pernici, piccioni e simili.

Un giorno in cui Gregorio, vescovo di Tours (VI secolo), sedeva alla mensa di re Chilperico I, costui gli offrì una minestra succolenta *(jusculenta)*, fatta a sua intenzione con della polleria. L'e-

(1) *Guglielmo Taillevent, cuoco di Carlo VII, che scrisse, nel 1450, il raro libro intitolato:* Le Viandier, *enumera diversi potaggi che, malgrado il titolo carnescialesco, sono, in gran parte, composti di legumi: fave, cipolle e mostarda, anzichè brodi ricchi di carne, come quelli riferiti dai nostri trattatisti del XIV e XV secolo, in uso in Italia, presso le corti dei più splendidi e munifici principi d'Europa.*

popee francesi del XII e XIII secolo fanno menzione di minestre fatte con lardo, ossia cotenne (*à l'eau de lart*) o con legumi, tra i quali i vecchi piselli, cioè secchi *(potage de poix vielx)*; con erbaggi, tra i quali i cavoli colpiti dal gelo *(ferus de la gelée)*; la zucca (*citrouille*) per il *potiron*, il finocchio, il crescione e simili; oppure con civaie *(formentée)*, quali orzo (*orgée*) ed avena mondata, canape e persino con latte di mandorle dolci, con miele; oppure acidula, col *verjus* o agresto ed anche con chicchi di melograno. Cito, puranco, la *gramose*, che veniva preparata con gli avanzi (*desserte*) o parature (*rogatons*) di carni, che si facevano bollire a lungo nell'acqua grassa dove la carne aveva già cotto, cioè nel primo brodo, ed alla quale vi s'aggiungeva delle uova frullate e dell'agresto (*verjus*); infatti Boileau menziona un appresto al tuorlo d'uovo (specie di *chaudeau*), acidulato coll'agresto, denominato *Potage à l'Eau de France*, dall'insegna della trattoria dove egli si recava a prendere i suoi pasti.

La così detta minestra improvvisata (*soupe au despourvue*), oppure fatta in fretta (*soupe à la haste*), veniva confezionata, quasi come la « zuppa pavese », dai locandieri od altri trattori, presi alla sprovvista, da viaggiatori od ospiti inattesi. Di magro, durante la quaresima, era di rito la minestra all'acqua di balena salata (*à l'eau de crapois*).

Però tutto lascia supporre che i francesi siano stati, se non i primi, almeno i più grandi bollitori di carne, dal medioevo in poi; tanto da far acquistare alla Francia il nomignolo di *grande soupière* (grande minestraia), attribuitole dal Rabelais; quantunque un nostro antico proverbio dica: « *Minestra alla sera, minestra al mattino, è l'ordinario del cristiano latino* ». Infatti, in un codice satirico del 1304, intitolato *Modus et Ratio*, parlando d'una tavola d'arcivescovo, fa menzione di 506 potaggi di stile differente, contrariamente alle prescrizioni del Concilio di Compiegne (1304), che inibiva agli ecclesiastici di far servire alla loro tavola più d'un potaggio e due piatti variati.

In Italia, già negli Epulari duecentisti e trecentisti, come in quel famoso codice Casanatense del 1300, rintracciato da Lodovico Fratti, Vice Bibliotecario della Bibl. dell'università di Bologna, ed in quell'altro codice, pure del XIV secolo, scoperto da Olindo Guerrini nella biblioteca dell'Università di Bologna, si trovano ricette complete per fare *Brodo de polastri, de caponi; brodo granato; brodo Saracenico, Catelonico*, ecc. È soltanto in un epulario del XVI secolo, di un anonimo scrittore (Venezia, Roselli, 1516) che, per la prima volta, si trova menzionato, oltre il brodo di carne di capretto — già mentovato dal Platina — anche il brodo di carne, genericamente, senza però indicare se di manzo od altro.

Siccome, nei varî epularî, talora si parla di brodo e talora di brodetto, ed anche di potagetto (1), vi sarebbe luogo a supporre che il primo significasse il « gran brodo » o « brodo ricco », e che il secondo fosse piuttosto fatto con erbaggi, legumi e condimenti d'olio o burro, per fare zuppe magre o maritate con uova, oppure fatto di pesci; infatti abbiamo ancora i *broëti* veneti, i « brodetti » marchigiani, il *brouet* francese, e specialmente il *court-bouillon* o « brodo corto », a differenza dei *bouillons-abbaissés* o brodi abbassati — *bouillabaissa* dei provenzali —, che corrisponderebbero ai brodi ristretti o consumati di pesce grassi, conciossiachè, consumandosi il liquido di cozione, se ne abbassa il livello, gradatamente, nella pentola, diventando, conseguentemente, dei consumati di pesce.

Noi italiani potremmo affermare di avere istituiti i brodi consumati ricchi, sotto il titolo latino di *Jus consumptum*; basti citare quello descritto dal Platina nel suo aureo trattato *De tuenda va-*

(1) *Sotto il titolo di potagetti, come vedremo in appresso, venivano considerate varie vivande, particolarmente di pesce, in umido o in tocchetto, come la sburrita elbana, il caciucco livornese, lo zemino e la buridda genovese e simili.*

letudine. Così pure lo Scappi, libro VI *De Obsoniis*, e sotto il precitato titolo (1), nel lib. VI, cap. 18 del suo trattato, su *L'arte di Cucinare*, a proposito di brodi consumati, insegna anche un sistema moderno, di far sottestare un cappone fra due fuochi, per dare un sugo o fondo di stufato e di bagnarlo poi con brodo consumato di un altro cappone, tagliato a pezzi, e fatto bollire in pentola con pochissima acqua; quindi quel brodo ristoro ottenuto, passarlo per lo staccio, e riporlo a consumare sul fuoco, per poi darlo, misticato con torli d'uova, a dei malati.

In questo trattato di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di papa Pio V, vengono descritti numerosi modi: « *per far brodi consumati di diverse carni, tanto volatili quanto quadrupedi* », a partire dal cap. 10 del succitato libro VI fino al capo 29.

E l'enumerazione diventerebbe prolissa se dovessi citare tutti gli autori italiani che, come il Cristoforo Messisburgo, il Romoli, il Frugoli, il Roberto da Nola, ecc., insegnano a fare consumati e perfino ristori; mi basti l'avere accennato, come ho fatto, per gli autori più anziani, e l'avere rivendicato, per la terminologia italiana, la designazione di *Consumato* e di *Brodo consumato*, che, come quella di *Potaggio*, derivano dalla madre lingua comune, la latina, perciò eredità che ognuno dei popoli nelle cui vene scorre « il gentil sangue latino » può impiegare e sfruttare a sua posta. Rimandiamo i lettori alla prefazioncella sui *Ristori* e *Brodi ristoratori* ed altri *Magisteri* della cucina igienica e salutare, dove troveranno l'integrazione di questa interessante prolusione storica sui brodi e loro derivati.

Cenni fisiologici sul brodo e suoi derivati.

Il brodo costituisce il migliore degli aperitivi, come quello che promuove una abbondante secrezione del succo gastrico, perciò lo si prende al principio di tavola. Il brodo è uno dei migliori alimenti liquidi, poichè contiene dei peptoni e delle gelatine assimilabili, ed in contempo è un eccitante e confortevole ristoratore dello stomaco, un tonificante del cuore di cui attiva la circolazione periferica, rialzando momentaneamente e rapidamente le forze degli arti, come, del resto, venne da lungo tempo riconosciuto dall'empirismo popolare.

Se tra i fisiologi, specialmente moderni, venne molto discusso il valore nutriente del brodo, perchè l'analisi chimica non vi trova che traccie insignificanti d'albumina, la quale è la vera e la propria sostanza nutriente della carne (egli è perciò che, per corroborare e rendere più nutriente il brodo caldo, vi si suole rompere delle uova fresche dentro, coagulando appena l'albumina quel tanto necessario per essere bene assimilata), ciò non toglie che, pur considerando il brodo semplicemente quale bevanda aromatica, come il thé, il caffè, il cacao e simili, esso costituisce — per la sottrazione degli elementi sapidi ed aromatici dalle carni, ossia dell'osmazoma o principio odoroso che vale a conferire al brodo il profumo e certe virtù eupeptiche particolari che servono di eccitante nervoso, provocanti un'abbondante secrezione dei succhi gastrici e suscitanti il senso dell'appetito — uno

(1) *Nella traduzione italiana che si ha del libro* « De Obsoniis » *del Platina, dallo stesso compiuta* (Vedi *Catal. 70, 8 a 12 della Biblioteca Vitt. Emanuele di Roma, colla data di Venezia 1487*) *si legge:* « Consomato », *tal'altra* « Consumato » *ed anche* « Brodo consumato ». *Ciò prova che la parola* consumato *è eminentemente d'origine italiana e derivata dal latino.*

dei più potenti ausiliari della cucina per i sani, ma anche uno dei migliori ristoratori per gli stomachi deboli, come dirò, in appresso, a proposito di quei brodi « ristoratori ».

Il brodo, come tutte le bevande, dev'essere digerito nello stesso modo degli alimenti solidi, e quindi bisogna conoscerne la digeribilità, la quale è data — come per tutti gli alimenti — dalla durata della loro permanenza nello stomaco. Naturalmente se lo stomaco mette 3 ore per digerire la carne, impiega soltanto mezz'ora per sbarazzarsi d'un $^1/_2$ litro d'acqua. L'acqua più digeribile deve avere la temperatura di 12 a 13 gradi; troppo fredda paralizza lo stomaco e può dare una gastrite acuta. Le bevande che lo stomaco digerisce più rapidamente sono quelle calde e particolarmente se aromatizzate, come sarebbe l'infuso di caffe, di thè, di coca, di cacao e simili, ma particolarmente il brodo che contiene degli eccitanti nervini provenienti dall'osmazoma delle carni, dai peptogeni, dai sali in dissoluzione e da altri elementi solleticanti le papille gustative della lingua e odorifiche (cioè *osmiche*) dapprima, poscia quelle delle mucose dello stomaco e della prima porzione dell'intestino tenue, promovendo una secrezione più attiva dei succhi gastrici e pancreatici.

Come gli altri liquidi, il brodo dev'essere preso sorseggiato, cioè in piccole quantità e concentrato: come peptogeno e non come alimento. Anche il bere, dopo il brodo, un dito di generoso vino vecchio, per quanto d'uso empirico, è consigliabile, poichè coadiuva l'effetto di eccitante nervino dell'apparecchio digerente e le consecutive secrezioni dei succhi gastrici.

Venendo alla confezione di questi brodi di carne, ed al procedimento migliore per ottenerli ottimi, si sa ormai da tutti che fa d'uopo mettere la carne nell'acqua fredda e lasciarla bollire in pentola, adagino adagino, per modo che non trabocchi, fino a che il liquido arrivi all'ebollizione. Questo sistema, detto d'*infusione a freddo*, è preferibile a quello dell'*infusione a caldo*, poichè in quest'ultimo, mettendo la carne nell'acqua bollente, l'albumina si coagula istantaneamente e con essa l'ematosina che si trova alla superficie; tantochè, questa repentina coagulazione contribuisce a formare uno strato che ostacola l'uscita dei succhi contenuti nella massa carnosa (fenomeni così detti d'*esosmosi* e d'*endosmosi* dai fisici) i quali, a loro volta, si condensano e tendono a solidificarsi man mano che, dilatandosi col calore i tramezzi fibrosi (1) della carne e rendendoli pervii alla corrente endosmotica del liquido contenuto nella pentola, questo compenetra e s'insinua tra fibra e fibra, impedendo ad una parte delle materie di sciogliersi e di conferire al brodo quelle sostanze più alibili che rendono il brodo sostanzioso e nutriente, a detrimento della carne o bollito, come lo si designa comunemente. Invece, qualora s'immerga la carne nell'acqua fredda, riscaldando gradatamente il liquido sino a portarlo all'ebollizione, questo compenetra tra le fibre della carne, sciogliendo, a poco a poco, tutte le parti solubili della medesima, e particolarmente arricchendosi di una parte della albumina (salvo quella che per essere nell'interno della massa carnosa si coagula e rimane aderente al tessuto fibroso, pur esso insolubile) e dell'ematosina (sostanza colorante del sangue, che si scioglie subito alla prima immersione della carne nel liquido freddo, colorandolo in rosso) che, a sua volta, coll'aumentare del calore, si coagula insieme all'albumina, riunendosi in fiocchi che costituiscono la così detta schiuma.

Ora, quanto meno l'animale sarà stato dissanguato, come nei sistemi di mattazione in vigore nei macelli moderni, la sua carne darà maggiore schiuma, ma d'altra parte siccome il sangue contiene pure albumina, fibrina ed anche un po' d'osmazoma (2), così la carne poco dissanguata produce un

---

(1) *Il tessuto fibroso è ciò che costituisce, co' suoi fascetti muscolari, il tessuto carneo che ben si discerne dopo la cozione. La fibra resiste all'acqua bollente e conserva la sua forma, benchè spogliata d'una parte de' suoi involucri. Per ben tagliare le carni, fa d'uopo che la fibra faccia un angolo retto o press'a poco, colla lama del coltello; la carne così trinciata ha miglior aspetto, miglior gusto e si mastica più facilmente.*

(2) *L'osmazoma è quella parte eminentemente sapida delle carni, che è solubile nell'acqua fredda, e che si distingue dalla parte estrattiva in ciò: che quest'ultima non è solubile che nell'acqua bollente. È all'osmazoma che*

brodo migliore, che non p. es. la carne proveniente dalla macellazione secondo il sistema di giugulazione o scannamento del sagattario « ebraico », che tende a renderla anemica, cioè dissanguata al più possibile. Egli è perciò conveniente, anche nello schiumare il brodo, che se le prime bave, contenenti anche polvere ed altri detriti di rifiuto, devono essere completamente eliminate, le altre susseguenti dovrebbero essere raccolte a parte in una scodella, per poi essere passate per una garza od altro pannolino affinchè quella materia nutritizia, sottratta al brodo — se non si crede utile di restituirgliela, non prima però d'essere stata chiarificata coll'albume dell'uovo affinchè non l'intorbidisca — venga almeno serbata per i fondi.

In quanto agli altri componenti delle carni messe in infusione nel liquido di cottura per ottenere il brodo, noi abbiamo: la fibrina che rimane insolubile; il tessuto cellulare, che in parte si gelatinizza (particolarmente quando vi siano uniti elementi cartilaginosi e tendinei attaccati alle ossa), in parte si scioglie al pari della maggior parte delle cellule adipose specialmente del tessuto midollare delle ossa segate o spaccate a metà, che contribuiscono a formare quelle goccie oleose (1), dette comunemente « occhi del brodo », ma, che per essere il grasso indigesto, dovrà un ottimo ed igienico brodo esserne liberato, mediante lo sgrassamento. Lo stesso dicasi delle cellule del tessuto nervoso, benchè poco solubili, ma che contribuiscono a conferire al brodo, unitamente all'osmazoma, quell'odore *sui generis*, così solleticante l'olfatto ed eccitante conseguentemente l'appetito, che contribuisce grandemente ad agevolare la digestione. La creatina, elemento normale del succo muscolare che, secondo Liebig, si forma nell'organismo, probabilmente dall'albumina, e contribuisce ad aromatizzare. Le ossa, composte di un fondo calcare (fosfato di calce) che loro conferisce la solidità petrosa e dei sali poco solubili, contribuiscono, specialmente nelle loro *epifisi* (estremità o capi articolari), rivestite di tessuto cartilaginoso, di borse sinoviali e di elementi tendinei e periostei, a formare la così detta gelatina (2). Però le ossa più convenienti pel brodo sono quelle dorsali, perchè

---

spetta il merito dei buoni brodi; è desso che, caramellandosi, forma il rosso delle carni; egli è per esso che formasi il rosolato degli arrosti e, finalmente, è da esso che origina quell'essenza o fumet *propria della cacciagione e di altri animali selvatici.*

L'osmazoma abbonda principalmente negli animali suddetti, con carni rosse o nere e che generalmente denomansi col nome di carni fatte; non se ne trova punto o quasi affatto in quelle d'agnello, nel porco di latte, nella polleria e neppure nelle carni bianche dei grossi volatili. Egli è perciò che i veri conoscitori hanno sempre preferito la coscia; « l'istinto del gusto — afferma Brillat-Savarin — aveva in loro prevenuto la scienza.

« *Egli è pure la prescienza dell'osmazoma che ha fatto scacciare tanti cuochi — insinua il precitato autore — convinti di distrarre il primo brodo; è desso che fece la riputazione delle zuppe di « primiera », che ha fatto adottare i crostini al brodo* (croûtes au pot) *come confortativo nel bagno, e che rese inventore il canonico Cherrier delle marmitte chiudentisi a chiave.*

« *È per sfruttare maggiormente questa sostanza — benchè ancora ignota —, che venne introdotta la massima che, per fare del buon brodo, la marmitta non doveva che* sourire (*sorridere*), *espressione assai distinta — osserva Brillat-Savarin — per il paese da cui provenne. L'osmazoma scoperto, dopo avere fatto per sì lungo tempo le delizie dei nostri avi, puossi paragonare all'alcool, che ha ubbriacato tante generazioni prima che si fosse venuti a sapere che lo si poteva mettere a nudo mediante la distillazione. All'osmazoma succede, col trattamento coll'acqua bollente, ciò che specialmente s'intende per materia estrattiva; quest'ultimo prodotto, riunito all'osmazoma, compone il sugo di carne ».*

(1) *Il grasso è un olio concreto — contenente oleina — che si forma e si deposita tra gli interstizî del tessuto cellulare e s'agglomera talvolta in massa negli animali, che i buoni pascoli, l'arte o la natura predispongono all'ingrassamento, come il maiale, l'oca, l'ortolano, il beccafico e simili, dove sovente l'adipe perde della sua insipidità per assumere un leggero aroma che lo rende assai gradevole.*

(2) *La quantità di gelatina diminuisce a misura che s'avanza in età; perciò le ossa di animali vecchi diventano petrose, quasi marmoree. — La gelatina si ottiene principalmente dalle parti molli e cartilaginose; la sua qualità distintiva è di coagularsi alla temperatura ordinaria dell'atmosfera: 2 parti e $^1/_2$ su cento d'acqua calda bastano per questo. La gelatina è la base di tutte le vivande in gelo, allo specchio, bianco-mangiare ed altre preparazioni analoghe sia grasse che magre.*

più ricche di tessuto spugnoso e di sali calcari, cioè di fosfati di calce. Mentre quelle lunghe, come il femore ed il tibia, sono dure come un marmo imperfetto, e quindi segate nella loro diafisi (parte centrale) non danno che qualche goccia oleosa contenuta nel midollo.

È da avvertire però che l'abbondanza di gelatina — come quella che è insipida e poco alibile — non contribuisce ad accrescere la ricchezza nutritizia del brodo, ma piuttosto a diminuire una sua principale qualità: la purezza. Arrogi, anche, che se il brodo fosse destinato a servire per salse o consumati, le ossa dovranno essere messe da parte per essere cotte separatamente ed impiegate nelle cozioni secondarie, che tuttavia non hanno nulla di comune coi così detti « fondi » di cucina.

Affinchè il brodo conservi le sue qualità aromatiche (conferitole particolarmente dall'osmazoma) e di freschezza, non dovrà bollire che il tempo necessario alla completa cottura della carne, conciossiachè, qualora venisse lasciato un tempo maggiore sul fuoco, verrebbe menomato nelle sue qualità sapide ed alibili acquisite. Appena il gorgoglìo dell'incipiente ebollizione si renderà intenso, sarà conveniente aggiungere una mestolata d'acqua fredda, onde promuovere le ultime formazioni della schiuma che verrà accuratamente tolta onde non intorbidisca il brodo (1). Quando questo sarà convenientemente schiumato, vi si getterà l'adeguata quantità di sale, regolandolo convenientemente coll'assaggio (tenendolo scarso prima, quindi aggiungendone altro poco, se lo richiede), ma non prima, poichè il sale impoverisce la carne, togliendole parte delle sostanze più preziose alla nutrizione, inoltre fa restringere le fibre della carne, rendendola poca pervia al liquido di cozione, che deve penetrare il più profondamente possibile onde impregnarsi d'una maggiore quantità di principî alibili e sapidi contenuti nella massa fibrosa muscolare. Così pure verranno aggiunte le erbuccie: cerfoglio, prezzemolo, ecc. con gli erbaggi da marmitta: sedano, carota, porro e simili, che soglionsi mettere nei brodi, costituendo, con qualche rara droga: chiodo di garofano, odore di noce moscata (parcamente usata (2), e nel caso soltanto che possa tornare gradita al palato dei commensali) l'elemento aromatico che, coll'osmazoma, completa la fragranza d'un ottimo brodo.

---

(1) *Per quanto concerne la schiuma, alcuni pratici la considerano come un elemento chiarificante — a causa dell'albumina che contiene — e non come fattore d'intorbidamento; perciò consigliano di non toglierla. Solamente avvertono che la pentola dev'essere posta, non in pieno fuoco, ma piuttosto sull' angolo del fornello, affinchè l'albumina della schiuma si stacchi gradatamente e rimonti alla superficie formando una mappa bianca. Inoltre, allorchè l'ebollizione è pronunziata conviene ritirare la marmitta ancor più verso l'angolo del fornello, oppure diminuire la fiamma, se si opera su d'un fornello a gas, affinchè si crogiuoli il brodo, col suo contenuto, molto adagio. Poco a poco la schiuma si dividerà in piccoli grumi che andranno verso l'orlo e finiranno di attraversare il liquido per saldarsi definitivamente al fondo della marmitta. In quanto a quell' anello nericcio che rimane contro le pareti della pentola, alla superficie periferica del brodo, composto di materie di rifiuto, prive di qualsiasi particella d'albumina, converrà toglierlo accuratamente, mediante una cocca di salvietta bagnata avvolta intorno al dito. Questo procedimento dà un buon brodo chiaro.*

(2) *La moda, anche nella cucinaria, ha delle strane eccezioni ed anche delle antitesi. Mentre il palato dei commensali mal s'adatta alle minestre aromatizzate dagli agliacei e drogate dalle spezierie, in altre vivande, poi, mette del pepe, anche di Cajenna, a macca, del paprica, del curry, della noce moscata e simili. Ora, io non discuto il gusto, intermittente e balzano, dei commensali e specialmente dell'anfitrione che convita e paga i suoi cuochi ed altri ufficiali di bocca, e pretende — come di giusto — che operino secondo il suo gusto; ma desidero scagionare gli aromi e le droghe, qualora vengano sparse moderatamente nelle zuppe e minestre, dalla taccia di essere antigieniche, tanto più che vi sarebbe un'antitesi paradossale tra, verbigrazia, i* savorys, *tutti cajennati a josa, ed altre vivande fortemente aromatizzate col* paprica *e col* curry; *conciossiachè i medesimi ingredienti che sarebbero antigienici in una serie di vivande, non possono non esserlo in altre (poichè in arte cucinaria non è come nella chimica, dove lo spostamento di qualche elettrono può variare l'effetto benefico in tossico, o viceversa, dei corpi semplici nelle loro combinazioni, anche biochimiche), perciò io affermo che, al contrario, gli aromi e le droghe, convenientemente adoperate, sono molto igieniche. Basterebbe citare soltanto il prof. Paolo Mantegazza, in tutta la sua* Igiene Popolare *e particolarmente in quella intitolata* Igiene d'Epicuro, *per convincersi come: « la cucina*

Il potere nutriente e stimolante del brodo, oltre che si desume dalla quantità della carne impiegata nelle sue giuste proporzioni col liquido di cottura, vi contribuisce anche la qualità e la parte dell'animale dalla quale il taglio di carne viene ricavato. Così quella di bue o di manzo adulto tiene il primato; quella di vitello, di pollo ed in generale di tutti gli animali con carne di fibra rosea o bianca rendono il brodo più scarso di principii nutritivi, meno eccitante ed anche lassativo. Le carni di montone, ossia di buon castrato, producono un brodo molto nutritivo, ma devono essere molto sgrassate preventivamente. Eccellenti pure alcuni brodi con aggiunta di selvaggina, specialmente pernice, fagiano, colombaccio, lepre, capriolo, già precedentemente colorati al forno. In quanto ai pezzi di carne di bue, di manzo, di vitello, i migliori sono il culaccio e la spalla, il sottocoscia, perchè più ricchi di principii nutritizii. Influisce pure la età, il sesso, la razza delle bovine, la ricca e razionale nutrizione e qualità dei pascoli (1), la freschezza delle carni, poichè quelle in-

---

« migliore è quella che ci dà maggiore salute, maggior forza ; colla molta forza e la molta salute è compagna « la molta letizia. In questo modello di cucina entrano sempre gli aromi *e le* droghe *».*

Non mi dilungo, specialmente in una nota, nel descrivere i vantaggi che hanno le droghe, *sopratutto nei paesi caldi, che il prof. Mantegazza dichiara « necessarie quanto il sole e quasi quanto l'aria e la luce, e che, « senza di esse, l'uomo, in quei paesi caldissimi, non potrebbe digerire nè vivere ». Mi contenterò anche di accennare all'opinione che emise, in un suo opuscolo sugli Aromi e Profumi, il mio caro amico e collega, professor Vincenzo Chirone, quando dettava lezioni di Materia Medica e Terapeutica dalla cattedra dell'Università di Padova, dichiarando gli aromi in gran parte vermicidi e bactericidi, e lodandoli per la loro azione eminentemente ristoratrice; e cita, quali capisaldi in questo contributo benefico, il brodo ed il caffè.*

« È un'onda calda di voluttà, che partendo dal ventricolo invade in un baleno tutti i nostri nervi e li « accarezza e li scuote, obbligandoci spesso ad un sospiro di compiacenza. Per questa azione istantanea, per « questo ristoro improvviso, non c'entra il lavorìo nutritivo e neanche l'eccitamento diretto dei centri nervosi! È « tutto un fatto riflesso dovuto all'azione locale dei principii aromatici e sapiti ».

(1) *L'animale, in generale, quanto è più giovane dà carne tanto meno nutritiva, maggiormente acquosa, pallida e dolciastra. Quanto più è vecchio, riesce tanto meno digeribile, nutritiva, più tigliosa, più dura, e ciò perchè: se l'animale è troppo giovane, non si è ancora ben sviluppato l'apparecchio digestivo e quindi non si compie regolarmente l'assorbimento e l'assimilazione, i tessuti non hanno ancora acquistata la forza di nutrirsi sufficientemente; se vecchio, invece, tutto venendo a mancare, l'organismo è denutrito e deperisce lentamente. Il vitello, a seconda dell'età, presenta 4 specie di carne ben distinte fra loro: quelle di* lattonzo *(vitello dai 15 ai 30 giorni), nutricato con solo latte), carni poco o niente nutritive; quelle di* sanato *(vitello della stessa età, ma prestissimo castrato) ha carni più colorite, con sapore aggradevole ed aromatico; il* vitello *propriamente detto (che è l'animale dai 2 ai 3 mesi) ha carni più rosee e fasci muscolari ancora sottili, ma pastosi; il* birracchio *o* manzetto *(che è il vitello non ancor castrato, dal primo al secondo anno) ed il* manzo *già più adulto; di questi ultimi la carne presenta fasci muscolari più grossi, più complessi, più duri, con poco tessuto connettivo, ha odore aromatico spiccatissimo ed è ricca di succhi nutritizii. — La carne di* bue *ha fasci muscolari forti, lunghi, spessi, lisci ed eguali, è pastosa, untuosa e di odore aggradevole. Il tessuto connettivo è bianco e resistente; essa è nutritiva e digeribile. A seconda del sesso, è un fatto che la carne delle femmine (sia di vitella che di giovenca) è sempre più dura, meno nutritiva di quella dei maschi. La carne di giovenca o mongana e quella detta d'*annecchia *nell'Italia meridionale, e* scotônna *nella Liguria, s'avvicina molto a quella del manzo, ma i suoi fasci muscolari sono più piccoli, il tessuto connettivo più nutriente, il grasso meno abbondante.*

In quanto al genere d'alimentazione, quello colle sostanze secche è il più favorevole ad un razionale ingrassamento: esse rendono la carne buona, nutritiva, serrata, molto aggradevole. Il buon fieno maggengo o agostano, ben asciutto e profumato e condito con sale pastorizio è l'alimento più efficace per i buoni ingrassamenti e ricchezze delle carni.

È quello che impiegano gl'inglesi per ottenere degli ottimi buoi da macello, riputati i migliori che si possano mangiare, tanto che forniscono roast-beef *e* rumpsteak *tenerissimi, oltre che degli allessi e dei brodi eccellenti, tanto più che le fibre muscolari dei loro buoi da macello non presentano quell'ipertrofia rigida che subiscono le carni dei nostri buoi, la maggior parte condannati al lavoro dell'aratro e del traino. In Inghilterra, il bue da macello non lavora. Egli, come il porco, è* propter convivia natum.

Gli alimenti acquosi rendono le carni flosce, acquose e ricche d'adipe molliccio, il di cui brodo si converte tutto in schiuma e riesce cattivissimo.

frollite sono meno ricche di principii nutritizii e conferiscono cattivo gusto al brodo e lo lasciano meno limpido e trasparente.

Le antiche pentole di coccio, essendo poco conduttrici del calorico, sono preferibili a quelle di ferro e di rame, perchè meglio si possono regolare col fuoco, ed anche è constatato che il brodo e l'allesso riescono migliori. Infatti il vero *pot-au-feu* dei francesi, e la *bouillabaisse* dei provenzali si continuano a far bollire nelle olle di creta come pure tutti gli stufati e stracotti, particolarmente quello di trippe, detto dai franceci *gras double*, qualora venga confezionato alla moda di Caen!

In questi ultimi tempi, alcuni igienisti alimurgici pretesero negare al brodo tutte le qualità nutritizie e ristoratrici delle forze che, *ab antiquo*, gli vennero riconosciute, e che la continua pratica giornaliera ha confermato. Coloro dicono che il brodo non nutrisce, ma serve piuttosto a promuovere la secrezione dei succhi gastrici nello stomaco. Quantunque questa virtù peptica basterebbe già, da sola, a fare l'elogio del brodo, dirò che non solo il brodo, ben consumato, costituisce sovente la sola dietetica razione di alcuni malati che non tollerano il latte, continuando così a vivere per molto tempo, ma che il brodo venne dai chimici industriali (coll'approvazione e coi relativi certificati delle Direzioni di Sanità pubblica di varie nazioni) ridotto a tavolette, per comodo dei viaggiatori ed esploratori di plaghe: sia appartenenti alle zone torride che a quelle glaciali. Infatti nulla può eguagliare la voluttà che si prova di gustare — dopo varî giorni che se n' è stati privi — una buona minestra fatta con ottimo brodo; e tutti quanti hanno letto, fin da fanciulli, il bel racconto di Carlo Foë, *Robinson Crosué*, ricorderanno tutti i tentativi che fece quel naufrago marinaio, nell'isola deserta, per fabbricare pentole di coccio e con quale ebbrezza di gioia salutò quel giorno fortunato nel quale riuscì a fare, nella pentola di terra cotta, un eccellente brodo di carne, del quale, da tanti mesi, egli era rimasto privo e che valse a fargli acquistare la perduta salute, tanto era nauseato di quelle vivande arrostite e cotte sotto la cenere.

Brillat-Savarin, nella X delle *Varietés* che pose in fondo al suo trattato della *Physiologie du Goût*, formula diversi « magisteri ristoratori » di sua propria invenzione (che riferirò nell'articolo: *Dei brodi ristoratori*), basati su brodi e consumati di ricchezza osmazomica specialmente selezionata.

Grandi brodi per zuppe e minestre chiare e legate.

I grandi brodi sono i principali agenti dei fondi di cucina. Essi si distinguono in grassi (ossia ricavati da carne da macello, da pollame od altri volatili, da selvaggina); in magri (ossia ricavati da carni di pesci, di crostacei e testacei, come granchi, granchielle, gamberi, gamberelle, telline, arselle, ecc.; oppure da chelonidi, come le tartarughe, da batrachidi, come le rane) ed in quelli di legumi. La loro confezione, benchè semplicissima, dev'essere però metodica; l'attenzione che vi si presta durante la cottura, vale ad assicurare l'ottenimento di tutte quelle qualità nutritizie ed aromatiche di succolenza, oltre la limpidità e leggerezza, che formano le prerogative dei grandi brodi destinati particolarmente a costituire i cosidetti fondi di cucina, e che invano si otterrebbero, se questa essenziale operazione di bollitura venisse trattata con indifferenza o senza le cure necessarie che ogni buon cuoco deve prestare nella confezione di qualsiasi vivanda (1).

(1) *Le formule che diamo — salvo per qualche circostanza facile a comprendersi, come per i brodi o per altre che segnaleremo, caso per caso, — sono generalmente adattate per 10 persone.*

1. — Gran brodo di grasso.

Per ottenere 10 litri di consumato:

Elementi nutritizii: 5 chilogr. di magro di bue (spalla, oppure culaccio); 2 chilogr. di garetto di vitello, o muscolo così detto; una gallina di carni piuttosto sode, 2 chilogr. di ossa schienali o vertebrali.

Elemento di bagnatura: 15 litri d'acqua fredda, la cui salatura verrà praticata per la messa a punto finale.

Elementi aromatici: Un mazzetto costituito principalmente da cerfoglio, radici di prezzemolo, un grumolo bianco di sedano, 300 grammi di carote e 100 di rape o meglio di navoni, 200 di porri.

Operazione: Prendete un pezzo di spalla, oppure di coscia o noce di culaccio di bue (di 4 o 6 anni d'età, che dà la carne più salubre e nutriente); deponetelo in una pentola ben grande, insieme alle ossa schienali ed al garetto di vitello; versateci l'acqua nelle proporzioni indicate e collocate la pentola sul fuoco, tenendola scoperta e sorvegliando la schiumatura, che mano a mano verrà formandosi e salendo a galla, e che voi schiumerete diligentemente mediante la schiumarola forata. Ai primi gorgoglii d'ebollizione, aggiungete una mestolata d'acqua fredda, per promuovere la formazione delle ultime schiume, che toglierete accuratamente affinchè non intorbidisca il brodo. Quando l'ebollizione sarà bene pronunciata, cioè in tutta la sua attività, aggiungete il sale necessario (non prima, poichè il sale contribuirebbe a far restringere le fibre della carne, rendendole meno pervie al liquido di cottura che deve penetrare il più internamente possibile per accaparrarsi i principii alibili, specialmente albuminosi della carne); se il brodo dovrà servire per salse od altro, essere più parchi di sale. Aggiungeteci pure il mazzetto composto ed i legumi ben freschi accuratamente lavati; quindi ritirate la pentola sull'angolo del fornello, copritela e lasciatela bollire leggermente e senza interruzione su fuoco moderato. Un'ora dopo, cioè quando la carne di bue avrà raggiunto quel grado di cottura che affida il cuoco a mettere in pentola la pollastra per modo che la cottura di questa coincida con quella completa della carne di bue, compirà questa operazione, lasciando continuare la bollizione moderatamente. Oppure ritirerà il pollo ed il vitello, man mano che sono cotti, e finalmente anche il manzo. Sgrassate il brodo, passandolo attraverso una salvietta inzuppata d'acqua gelata tesa su d'un trespolo, come i piccoli telai da ricamo, raccoglietelo sotto, dentro un recipiente, e collocatelo in serbo dentro un locale fresco. Questo brodo, essendo destinato per essere l'ausiliario di certe cozioni che non devono essere colorate, converrà mantenerlo il più possibilmente chiaro e trasparente.

2. — Gran brodo bianco.

Per ottenere 6 litri di consumato:

Elementi nutritizii: 3 pollastre ben sviscerate e lavate (internamente); chilogr. 1 $^1/_2$ di garetto di vitello e frattaglie ed estremità (*abatis*) o parature di polleria.

Elemento di bagnatura: 8 litri d'acqua fredda.

Elementi aromatici: Un mazzetto composto di bianco di sedano, prezzemolo e cerfoglio, una rapa, una carota (di media grossezza), 2 bianchi di porro.

Operazione: Mettete in pentola: le pollastre, il garetto di vitello, le frattaglie, con l'acqua fredda nelle dette proporzioni; ponete la pentola su gran fuoco. Quando comincia a bollire,

schiumate con diligenza, e quando l'ebollizione è in pieno, ritirate la pentola sull'angolo del fornello, regolate di sale e disponete il coperchio per modo da facilitare l'evaporazione. Tre quarti d'ora dopo questa bollitura regolarmente moderata, aggiungete il mazzetto ed i legumi; quando il garetto ed i polli saranno cotti, toglieteli; passate il brodo attraverso la salvietta umida e fredda, onde filtrarlo, sgrassarlo ed ottenerlo bel limpido e chiaro; ritiratelo in luogo fresco.

3. — Gran brodo di pesce.

Per 8 litri di consumato:

Elementi nutritizii: 2 chilogr. di buoni pesci freschi e variati (specialmente di quelli ossei e di carne soda e ben nutrita), provenienti da acque chiare, limpide ed abbondanti, non di fondo limaccioso, se di fiume; preferibili quelli di laghi e fiumi grandi, quali: carpione, luccio, persico, tinca, lota, ecc.; se di mare, invece quelli detti di fondo o di scoglio, come: triglie, merlango, cappone, congro, San Pietro, morena, muggine, ecc.; 2 chilogrammi tra teste e spine di rombo, di sfoglie, di muggini o di merlanghi, da aggiungere quando bolle il liquido.

Elementi aromatici: 600 grammi di cipolla tagliata a rotelle; 150 grammi di radici e fronde di prezzemolo, un gambo di sedano, 300 grammi di porri, qualche fronda di timo, e cerfoglio, 2 foglie di lauro, 50 grammi di funghi secchi, qualche grano di pepe contuso.

Elementi di bagnatura: 8 litri e mezzo d'acqua; mezzo litro di vino bianco; olio di oliva due decilitri.

Operazione: Ponete dentro una casseruola, più larga che alta, le cipolle finamente tagliuzzate, con dell'olio d'oliva nella quantità suddetta, e fate rinvenire sul fuoco. Quindi collocateci i pesci ben puliti, sventrati ed asciugati e tagliati a tronconi; fateli soffriggere alquanto bagnandoli di quando in quando con dei cucchiai di vino bianco, fate ridurre fino a che si asciughi completamente, bagnate allora i tronconi di pesce inondandoli con acqua fredda regolata col sale; schiumate con diligenza; ai primi bollori ritirate la casseruola sull'angolo del fornello, aggiungete le parature di pesci, le verdure suddette ed i legumi coi funghi secchi ed il pepe e lasciate bollire adagio e regolarmente, sorvegliando attentamente la cottura del pesce. Non appena cotto, ritirate la casseruola dal fuoco, colate il brodo attraverso la salvietta umida, in recipiente adatto, lasciatelo deporre, quindi sgrassatelo nuovamente e ritiratelo in sito fresco.

4. — Gran brodo di legumi.

Elementi nutritizii: Difficilmente si possono dosare i legumi, che invece devono essere calcolati col criterio del pratico, a seconda della forza dell'aroma di cadauno. In quanto al peso totale dei vari legumi che servono ordinariamente di base per formare il grande brodo, può stabilirsi nelle proporzioni di 300 grammi per litro di liquido di bagnatura. Lo stesso dicasi per gli aromi e condimenti, ancor più difficili a dosarsi.

Operazione: Tagliate a fette, in proporzione decrescente: carote, rape o navoni, porri bianchi, cipolle, pastinache, sedano e foglie di prezzemolo. Fate rinvenire nell'olio d'oliva, oppure nel burro (se si preferisce il secondo), i porri e la cipolla, fino a che abbiano preso un leggero colore dorato. Aggiungete gli altri legumi, salateli leggermente, mettendo

anche un pizzico di zucchero, e fateli crogiuolare fino a che siansi impregnati bene di olio e abbiano resa, coll'essudazione, gran parte dell'acqua di vegetazione. Inondate il tutto con acqua bollente, e man mano che si forma della schiuma, toglietela diligentemente. Quando s'inizia l'ebollizione, ritirate la casseruola sull'angolo del fornello, aggiungete un mazzetto composto di prezzemolo, cerfoglio ed una foglia di lauro; drogate moderatamente con qualche grossa spezie, pepe in grani e chiodi di garofano e odore di noce moscata o di cannella o di zenzero (se siete certi non spiaccia ai convitati), aggiungete pure 4 pugilli di piselli secchi, una manata di funghi secchi, un cucchiaio di formaggio di grana reggiano gratuggiato, coprite soltanto a metà la casseruola e continuate la bollitura moderatamente. Quando i legumi saranno cotti, passate e filtrate il brodo per salvietta umida, e il liquido ricavato ritirate in luogo fresco.

5. — Brodo di rane per zuppa di magro.

Elemento nutritivo: Un chilogr. di rane spellate, vive, sventrate e ben nettate.

Elemento di bagnatura: Acqua litri 3; vino bianco secco $^1/_3$ di litro; olio d'oliva gr. 100.

Elementi aromatici: 2 cipolle, 2 carote, un bianco di sedano, 3 porri, un mazzetto di prezzemolo, cerfoglio, mezza foglia di lauro, un pugno di funghi secchi, qualche grano di pepe nero contuso.

Operazione: Mettete dentro una casseruola: carote, porri, sedano e cipolla finamente tagliuzzati, che farete colorire a piccolo fuoco nell'olio d'oliva. Appena rinvenuti i legumi, aggiungete le rane peste nel mortaio e lasciatele rosolare. Quando si saranno bene asciugate, bagnatele con mezza bottiglia di vino bianco secco, e qualche minuto dopo inondate la casseruola con acqua. Attivate il fuoco, e quando bollirà il liquido, aggiungete qualche resta di sfoglia, di rombo od altro pesce, il mazzetto di prezzemolo e cerfoglio, mezza foglia di lauro, i funghi secchi; salate leggermente unendo qualche granello di pepe contuso. Ritirate la casseruola sull'angolo del fornello per modo che bolla da una parte sola; ed un'ora e mezza dopo, passate il brodo per la salvietta, sgrassatelo ritirandolo in luogo fresco.

6. — Brodo di tartaruga di mare.

Elemento nutritizio: Carne di tartaruga (*talasso chelis carreta*, comune sulle coste di Sicilia, verso le isole Jonie; e sulle coste di Sardegna, verso il golfo di Bonifacio) 2 chilogr.

Elemento di bagnatura: 4 litri d'acqua; un bicchiere di vino di Madera oppure di Marsala.

Elementi aromatici: Un mazzetto d'erbe aromatiche con prezzemolo e cerfoglio, radici di cicoria selvatica, una pastinaca, una carota, 2 porri, una cipolla, mezzo gambo di sedano bianco, 2 foglie di lauro, 3 chiodi di garofano, alcuni grani di pepe contuso, odore di noce moscata.

Operazione: Tagliuzzate la carne di tartaruga, che avrete ottenuta dividendo coll'azza la carapaccia o guscio schienale, dalla piastra cornea ventrale, eccettuando la testa, le pinne o alette, la coda. Mettete sul fondo d'una casseruola, dei legumi tagliuzzati; collocateci i pezzi di carne di tartaruga e le ossa interne (bacino) colle loro parti cartilaginose. Bagnate il tutto con acqua, nelle dette proporzioni, e fate cuocere su fuoco ardente, schiumando diligentemente il liquido ai primi bollori. Ritirate la casseruola sull'angolo del for-

nello, aggiungete il bicchiere di Madera, i legumi ed il mazzetto di erbe aromatiche e prezzemolo; regolate con sale, pepe ed altre spezierie e lasciate consumare il liquido fino a riduzione della metà. Passate il brodo attraverso la salvietta, sgrassate e ritiratelo in sito fresco.

7. — Brodo di gamberi.

Elemento nutritizio: Un chilogr. e mezzo di gamberi vivi.

Elementi di bagnatura e di condimento : 3 litri d'acqua e 50 grammi di burro.

Elementi aromatici: Un mazzetto di prezzemolo e cerfoglio, una cipolla, 2 porri, 2 carote.

Operazione: Procedete colla crogiuolatura dei legumi, nello stesso modo che si è detto per fare il brodo di rane. Preparate i vostri gamberi, che devono essere vivi ed ai quali toglierete il filo dei reni; lavateli e fateli bislessare, durante 15 minuti, con acqua e sale e col mazzetto di prezzemolo e cerfoglio, porri, sedano e carote. Quindi scolateli, sgusciateli, tenendo però in serbo la polpa della coda e quella delle branche; estirpate le budella e gettatele via, pestate la parte crostacea nel mortaio, con 50 grammi di burro, ed unitele alle verdure crogiuolate, facendo soffriggere il tutto per qualche minuto. Versateci sopra tre litri d'acqua, regolate col sale e fate bollire lentamente, asportando il burro che viene a galla, passatelo per la salvietta e lasciatelo raffreddare. Fate bollire nuovamente il brodo sino a riduzione d'un terzo e passatelo attraverso la salvietta umida. Otterrete, in tal guisa operando, il brodo di gamberi, la polpa della coda e delle branche, che serviranno per fare intingoli e guarnire il riso, e finalmente il burro aromatizzatosi nel contatto della verdura, che servirà a condirlo.

Sughi e fondi per zuppe e minestre.

I sughi o fondi costituiscono il migliore coefficiente di stemperamento per i passati, per le zuppe legate con tuorlo d'uovo; come pure sono un valido ausiliario di condimento nelle zuppe e minestre di selvaggina, di pesce e d'ortaggi.

Le zuppe legate, per essere bene accette, richiedono finezza di gusto, leggerezza e delicato sapore tanto negli aromi quanto nelle basi nutritive che vengono impiegate.

Queste zuppe si possono dividere in tre categorie: A) *fondi.* B) *creme e passati.* C) *brodi legati.*

A) I fondi s'ottengono col far sudare (rinvenire) le solite verdure messe a cuocere con burro oppure con olio d'oliva, prosciutto e quella quantità di carne (tanto macellata che di pollame, di selvaggina, di pesce) che occorre per il servizio. Quindi il tutto verrà sgrassato convenientemente, bagnato con vino di Malaga o di Marsala, oppure con altri vini bianchi delicati, ed anche, se si preferisce, con un poco di cognac fino, regolandosi per le dosi a seconda della potenza delle qualità impiegate.

Consumato il vino, unite un litro di suprema di pollo, allungate con brodo, colorite con sughi ridotti a diaccia, oppure con salsa di pomodoro, dandogli il colore che credete più conveniente. Lasciate bollire moderatamente, quindi sgrassate passando per stamigna, unite la guarnizione voluta e servite caldissimo evitando che acquisti troppa densità.

B) Le creme o passati si ottengono: tanto di polleria, che di selvaggina, che di legumi, che di pesci, crostacei, ecc., differenziando dai *fondi* in modo speciale. Se, nei primi, il composto vuol essere tostato alquanto, ben purgato colla bollitura, al contrario, qualsiasi passato, sia di carne che di legumi, vuol essere servito immantinente. Posto adunque il passato dentro adatta casseruola, unitegli della « *suprema* » di pollo allun-

gata con brodo e mettete sul fuoco; al primo bollore, unitegli della doppia panna, in rapporto di 1 decil. per litro di crema o passato; così, pure, aggiungete 1 tuorlo d'uovo per litro, e burro grosso come una noce. Montate convenientemente e servite sull'istante.

C) Per brodi legati s'intendono tutti quei brodi che, al momento di servirli, si legano con tuorli d'uova, panna di latte e burri lavorati, cioè: burro naturale, colorito o aromatizzato. Queste minestre vogliono essere accompagnate da speciali guarnizioni, che verranno adattate al composto ottenuto, pur variando le qualità ed il colore. Così, alle minestre di manzo, di vitello, di montone, di pollame, di selvaggina e di legumi, voi potrete unire delle guarnizioni in polleria (creste, fegatini, ventrigli, arnioni di gallo ed altre rigaglie di pollo, chenelli di polpa, ecc.), di selvaggina (lingua rivestita, prosciutto di cinghiale od altro, luganighe, chenelli, ecc.) come pure, in generale: crostini, rostite di pane, *profiterolles*, od altre pallottoline fatte con pasta reale, gnocchetti, riso affogato, perle di sagù, di salep, tapioca, arrow-root ed in genere tutte le paste alimentari, nonchè foglie tagliuzzate e frastagliate di verdure, legumi torniti o altrimenti lavorati, ed altri semplicemente bislessati, come punte d'asparagi, fondi di carciofi, piselli, fagiolini, funghi (ovuli) affettati, ecc. In quanto alle minestre con fondo di pesci, serviranno di guarniture speciali: le telline, i datteri di mare, le code di gamberi, i chenelli di polpe di pesci e di crostacei, oltre alle paste, al riso, ai crostini e simili guarnizioni.

8. — Sugo comune di carne.

Coprite il fondo di una casseruola con falde sottili di lardone o di carne secca e trinciatevi suso una cipolla, una pastinaca e un grumolo bianco di sedano. Deponetevi qualche pezzetto di burro, sparso qua e là, e quindi, sopra tutti questi ingredienti, distendete mezzo chilogrammo di carne magra di manzo (anche se credete di quella sanguinolenta del collo, oppure di quella detta dai macellai fiorentini: *parature*), che taglierete a pezzetti o a uso braciuoline. Aggiungete ritagli di carne di cucina, colli e teste di pollo spezzate, cotenne e simili. Regolate con sale e mettete la casseruola sul fuoco, lasciando rosolare. Appena la cipolla tramanda il suo odore di rosolatura, rivoltate la carne, e quando questa sarà essa pure ben rosolata, versateci un mestolo d'acqua fredda, replicando l'operazione ancora due volte e man mano che l'acqua viene assorbita ed evaporata. In capo al prosciugamento della terza mestolata d'acqua fredda, versate invece, nella casseruola, un litro e mezzo di brodo caldo ottenuto colla bollitura d'ossa spugnose, e lasciate bollire durante 5 o 6 ore di seguito, tanto da ottenere un brodo ristretto e il più succoso possibile. Passatelo per lo staccio, lasciatelo raffreddare, poi sgrassatelo accuratamente e ritiratelo in luogo fresco.

9. — Sugo concentrato di carne (*Glace de Viande*).

Principii nutritizii ed aromatici: 5 chil. di spalla di bue; 250 gr. di carote, 30 gr. di grasso di bue; ed un mazzetto guarnito (timo, alloro, prezzemolo).

Elemento di bagnatura: 3 litri d'acqua.

Operazione: Tagliate il grasso del bue a piccolissimi dadi e gettateli in fondo alla marmitta; dividete la carne in pezzi di 300 gr. cadauno; deponeteli sul grasso. Mettete la pentola (preferibilmente di coccio) su fuoco moderato e fate andare adagino. In capo a 10 o 12 minuti, versateci un bicchiere d'acqua fredda e lasciate ridurre lentamente, tenendo la pentola coperchiata. Appena un leggero odore di soffritto si farà sentire, versate nella pentola l'acqua suindicata. Fate bollire e lasciate borbottare durante 4 ore. Aggiungete le carote ed il mazzo guarnito, lasciate bollire moderatamente ancora altre due ore. Quindi passate per setaccio di crine e lasciate raffreddare completamente onde poter sgrassare completamente. Ripassate il sugo a freddo su della stamigna finissima e fatelo

ridurre in una casseruola larga; schiumate di quando in quando l'albumina che viene a galla sotto forma di croste; ed appena la riduzione è abbastanza pronunziata, travasate il sugo in altra casseruola più piccola per meglio sorvegliarne la riduzione. Alla fine della vostra operazione, voi avrete ottenuto circa 3 decil. di sugo, che vi rappresentano la concentrazione dei succhi di 5 chil. di carne di bue. Versate dentro un recipiente di latta da conserve, che chiuderete ermeticamente con pergamena e manterrete in sito secco.

10. — Sugo ottimo di carne.

Prendete 2 chil. di carne magra di manzo, dalla quale preleverete circa 800 gr. che taglierete ad uso braciuoline. Colla restante porzione, fate, come d'uso, il brodo, con 3 litri d'acqua fredda. Coprite il fondo di una casseruola con falde sottili di prosciutto e di lardone, su cui deporrete qualche pezzettino di burro, quindi trinciateci suso 2 cipolle, e su questo letto distendete le braciuoline già tagliate e mettete la casseruola su fuoco vivo. Appena la carne avrà preso colore dalla parte sottostante, versatele sopra un mestolo del brodo ottenuto, quindi voltate le braciuole anche dall'altra parte affinchè si coloriscano a loro volta, e ciò ottenuto, versate un'altra cazza di brodo, quindi regolate con sale, e, se credete, aggiungete anche 2 o 3 chiodi di garofano, oppure odore di noce moscata, o vari granelli di pepe contuso con uno o due cucchiaini di zucchero. Lasciate evaporare; quindi versateci ciò che vi rimane di brodo; aggiungendo 2 carote tagliuzzate finamente, un mazzetto guarnito di prezzemolo, cerfoglio, bianco di porro e fronde interne di sedano, e lasciate bollire adagino, durante circa due ore. In capo a questo tempo, togliete le braciuoline, passate il sugo per lo staccio, lasciate raffreddare, quindi sgrassate. Questo sugo serve ottimamente per confezionare la così detta « zuppa col sugo di carne », come pure per condire minestre di pasta asciutta, qualora la si leghi con farina, fecola di patate e burro. Serve anche per dar sapore a verdure e ortaggi.

11. — Fondo per zuppe legate bianche.

Abbiate a vostra disposizione 3 chilogrammi di manzo e 3 di vitello; 2 piedi di vitello; due pollastre o galline vecchie.

Mettete il tutto in una marmitta d'acqua fredda, collocatela su fuoco vivo e schiumatela diligentemente. Appena bolle, ritirate la marmitta sull'angolo del fornello e continuate a far bollire su piccolo fuoco, aggiungendo del brodo, 3 carote, 2 cipolle, 2 porri, 2 sedani, 1 foglia di lauro, 2 chiodi di garofano e lasciate cuocere durante 4 o 5 ore. Quindi passate il brodo per la salvietta e sgrassatelo bene.

Ponete in una casseruola 300 grammi di burro, 250 grammi di farina fatta rosolare a bianco; bagnate col suddetto brodo ottenuto e fate cuocere, schiumandolo per bene, durante 1 ora e mezza, togliendo man mano il burro che viene a galla alla superficie del liquido. Passatelo e servitevene per tutte le minestre legate bianche.

12. — Fondo di pollame per zuppa legata.

Fate sciogliere 200 grammi di burro in una casseruola; appena sarà caldo, amalgamatelo con 250 grammi di farina per formare un rosso leggero; cuocetelo durante 7 o 8 minuti, senza lasciargli prendere colore, ma continuando a lavorarlo. Stemperatelo in seguito, a poco a poco, con 4 o 5 litri di brodo di pollame, tramenate il liquido colla mestola, fino

a che si sviluppi l'ebollizione; ritirate allora la casseruola sull'angolo del fornello, fate chiarificare il fondo durante un'ora; sgrassatelo con cura, passatelo per la stamigna. Ove si volesse ottenere un fondo per zuppa di tinta un po' bruna, bisognerà adoperare consumato o brodo chiarificato mediante carne, come pei consumati.

13. — Fondo di selvaggina per zuppa legata.

Preparate un rosso biondo nelle proporzioni descritte nell'articolo precedente; quando la farina sarà cotta, ritirate la casseruola dal fuoco; stemperate la pasta, poco a poco, con consumato o brodo di selvaggina chiarificato; collocate la casseruola sul fuoco, continuando a tramenare colla mestola fino a che si sviluppi l'ebollizione; al primo bollore, ritiratela sull'angolo del fornello e lasciate il fondo chiarificare durante un'ora; sgrassatelo con diligenza e passatelo per la stamigna.

Ciò che caratterizza un fondo di zuppa di selvaggina e gli fornisce pregio, si è l'essere composto unicamente con brodo o consumato di selvaggina della stessa natura. Laonde, qualora si volesse preparare una zuppa con fragranza di pernice o di fagiano, il fondo principale dovrà essere preparato con consumato di fagiano o di pernice. È questa una regola che ogni buon cuoco deve seguire, se veramente desidera ottenere risultati ottimamente fini. Egli è perciò che su questo soggetto non v'è da lesinare.

14. — Fondo magro di pesce per zuppa legata.

Preparate un rosso con 300 grammi di farina e 250 gr. di burro; lasciate crogiuolare per 7 o 8 minuti senza che prenda colore. Stemperatelo allora con 4 o 5 litri di brodo di pesce chiarificato, collocate la casseruola sul fuoco, tramenate il liquido fino alla ebollizione; ritiratelo sull'angolo del fornello perchè si chiarifichi, durante un'ora; sgrassatelo e passatelo.

15. — Fondo magro di legumi per zuppa legata.

Questo fondo può essere di color bruno o biondo; si procede a confezionarlo secondo le regole già indicate pei fondi per zuppe suddescritte; impiegando, invece, per diluirlo, del buon brodo di legumi chiarificato o semplicemente depositato o ridotto chiaro; sgrassatelo bene e passatelo prima di servirvene.

Dei Consumati.

Ricavati i brodi coi procedimenti sopraindicati, sarà facile l'ottenere degli ottimi consumati o brodi sostanziosi i quali prenderanno il nome a seconda delle qualità di brodi che saranno stati impiegati e del sapore od aroma dominante.

Per ottenere un buon consumato, si pratica nel seguente modo. Prendete 6 o 7 litri del brodo che volete trasformare in consumato; tagliate e pestate un chilogrammo di polpa o magro di carne di manzo freschissima, oppure strizzatela mediante la macchina tritatrice; stemperate questa carne tritata con due albumi d'uovo ed un po' di brodo freddo dentro una terrina. Quindi unite questo preparato insieme al ri-

manente brodo freddo, ben sgrassato, in una casseruola, che metterete sul fuoco vivo, tenendo mosso il liquido finchè non sia giunto all'ebollizione. Ritirate la casseruola sull'angolo del fornello, al caldo, uniteci una pollastra, alquanto rosolata al forno, aggiungete un mazzetto di cerfoglio, bianco di sedano, prezzemolo, una carota, una pastinaca, un bianco di porro e dopo avere assaporato il brodo con la quantità di sale conveniente, lasciatelo bollire moderatamente e costantemente durante un'ora od un'ora e mezza.

Ritirata la casseruola, passate il brodo attraverso una salvietta umida e fredda, tesa sui quattro piedi d'un trespolo da cucina, raccogliete il liquido sgrassato dentro una terrina sottoposta, aggiungeteci un pizzico di zucchero per togliere quel po' d'acredine che vi lascia la carne cruda.

Volendolo di selvaggina, il consumato o brodo chiaro, non avrete bisogno d'altro che di servirvi di brodo di selvaggina, praticando colla carne magra di manzo, pesta con albumi d'uova, come si è detto sopra, sostituendo al pollo due pernici, oppure un fagiano a cui toglierete i filetti, che avrete fatti precedentemente rosolare al forno, con burro, e diacciati con brodo e ridotti in fine con un bicchiere di vino del Reno, oppure di Marsala, e che poscia inonderete col rimanente brodo freddo di selvaggina, ben sgrassato, nella quantità suindicata, aggiungendovi qualcuna delle verdure suddette e lasciando poscia bollire moderatamente, durante un'ora circa, per poi filtrare e sgrassare attraverso la salvietta umida, gelata e, infine, chiarificare.

Nel caso si volesse ottenere un consumato di selvaggina, non di penna, rimpiazzate il volatile con un selvatico di pelo, specialmente con lombata di lepre o di daino o di capriolo che, precedentemente, come si è detto, avrete fatta rosolare.

16. — Consumato all'inglese per zuppa.

Disponete, sul fondo d'una casseruola, uno strato di legumi e di radici in fette: collocateci sopra una fetta di noce o di coscia di manzo, un garetto di vitello, qualche fettolina di lardo e di prosciutto crudo e minutaglia di pollame; bagnate con un litro di brodo e fatelo ridurre a consistenza di sugo condensato o diaccia; indi bagnate di nuovo le carni con 6 o 7 litri di gran brodo; fate bollire, schiumando; al primo bollore, ritirate la casseruola sull'angolo del fornello. Intanto fate rostire, a metà cottura, nello spiedo o nel forno, una spalla o cosciotto di castrato, dividetela in pezzi regolari e gettateli nel fondo in ebollizione; cuoceteli per un'ora e un quarto. Sgrassate il fondo, passatelo per la salvietta, lasciatelo raffreddare per chiarificarlo con 7 o 8 ettogrammi di carne magra di vitello, pestata al mortaio, mescolata con 4 uova intere, mezzo bicchiere di Madera o di Marsala. Quando il consumato è passato, sgrassatelo con cura, fatelo riscaldare, versatelo nella zuppiera, aggiungendo una guarnizione conveniente.

I consumati, in genere, devono essere chiarificati poco tempo prima di servirsene; quelli che, dopo chiarificati, si raffreddano o sono tenuti troppo tempo in caldo, perdono non poco delle loro qualità essenziali e sopratutto quel gusto di freschezza a loro tanto necessario quanto vantaggioso.

17. — Consumato di pollo per zuppa.

Fate leggermente colorire, nel forno o nello spiedo, tre polli, ai quali avrete tolto i filetti, divideteli in quattro parti e collocateli in una pentola con un garetto e un pezzo di coscia di vitello che avrete pur essi fatto colorire; inondate il tutto con 5 o 6 litri di gran brodo, mettete la pentola sul fuoco, schiumando a tempo con diligenza. Al primo gorgoglìo di bollore, ritirate la pentola sull'angolo del fornello, aggiungete un mazzetto di cerfoglio e prezzemolo, una carota, una cipolla, un porro, un ramo di sedano, qualche pezzo crudo di vitello e frattaglie di pollame; lasciate bollire moderatamente per circa due ore; passate il fondo per salvietta in un altro recipiente; sgrassatelo, lasciatelo raffreddare, ma non interamente, onde chiarificarlo mediante polpa di pollo e carne magra

di vitello, mescolata a parti eguali e tritata insieme, quindi disciolta con tre uova intere e due decilitri di brodo freddo, operando secondo il metodo suindicato; quando il consumato sarà chiarificato passatelo per salvietta onde sgrassarlo.

18. — Consumato di selvaggina per zuppa.

Disponete, sul fondo d'una casseruola, dei legumi affettati; collocateci sopra due coscie di lepre, due pernici, una gallina ed un piccolo garetto di vitello, bagnate queste carni con un litro di gran brodo, ponete la casseruola sul fuoco ardente e riducete il liquido alla consistenza di sugo concentrato (diaccia), bagnate di nuovo le carni con 5 o 6 litri di gran brodo; fatelo bollire, schiumando con diligenza; ritirate la casseruola sull'angolo del fornello; aggiungete una cipolla, un mazzolino di prezzemolo guarnito con erbe aromatiche e grosse spezie, nonchè qualche carcassa di selvaggina; lasciate proseguire l'ebollizione moderatamente. Man mano che la pollastra, la selvaggina saranno cotte, ritiratele; passate il fondo per la salvietta e lasciate raffreddare per poi sgrassarlo e chiarificarlo, mediante carne di selvaggina frammischiata a magro di manzo tritato, operando come si è precedentemente indicato. Quando il consumato sarà chiarificato passatelo nuovamente per la salvietta e sgrassatelo.

19. — Consumato di pesce per zuppa.

Versate 4 litri di brodo di pesce in una casseruola. Frullate 4 uova intere in una terrina e diluitele con 4 decilitri di vino bianco; aggiungete qualche legume od erbaggi trinciati, un mazzetto di cerfoglio e prezzemolo; mescolate questo composto col brodo dentro la casseruola che collocherete su fuoco moderato; tramenate il liquido col cucchiaio di legno fino a che si sviluppi l'ebollizione; ritirate la casseruola sull'angolo del fornello. Dieci minuti dopo, passate il consumato per la salvietta.

Dei Ristori o Brodi Ristoratori.

Chiamavansi, anticamente, *Ristori* o *Brodi ristoratori*, quei brodi ricchi, quintessenzati e ben consumati o ridotti, nella cui confezione contribuivano — quali ingredienti basilari — varie carni, sia di pollame, che di selvaggina, che da macello, unitamente a varii elementi aromatici ed anche droghe analettiche (cioè atte a ristabilire le forze) e perfino del vino (1).

Uno dei più completi, che m'abbia scoperto, è quello descritto dal Platina, nel suo aureo libro *De tuenda valetudine, De ratione victui et modo vivendi, De natura rerum et arte coquendi* — pubblicato sul finire del XV secolo, a Cividale del Friuli, nel 1473 —, precisamente nel libro VI, sotto il titolo: *Jus consumptum*, che serve ottimamente per i vecchi ed i valetudinarii. Questo « brodo consumato » è fatto a base di cappone, o di fagiano, o di pernice, o di capretto, o di piccioni o di colombi selvatici, con ossa infrante, ed aromi:

(1) *Narrano le cronache cavalleresche francesi, che, quando il prode Du Guesclin andò per combattere, in duello particolare, il cavaliere inglese Guglielmo di Blanchbourg, egli, per corroborarsi, mangiasse — prima di scendere nel campo chiuso — tre minestre, con vino generoso, in onore della SS. Trinità.*

quali 30 grani di pepe, cinnamomo (cioè cannella) non troppo rosa, 3 o 4 chiodi di garofano, foglie di salvia, di lauro, ecc., facendo bollire il tutto con 4 misure d'acqua e poco sale, per sette ore, oppure fino a che non siasi ridotto il liquido a sole due scodelle ed anche meno.

Se il celebre ceramista francese Bernardo de Palissy — allievo del nostro grande Luca della Robbia, da cui apprese l'arte di smaltare le ceramiche ed altre faentine — aveva inventato, più d'un secolo prima del fisico Papin, una pentola autoclave o digestore a vapore, i nostri grandi cuochi italiani, come lo Scappi, avevano già ideato — probabilmente dietro consiglio dei fisici che, a quei tempi, bazzicavano più in cucina che nelle farmacie o botteghini dei semplicisti — di fare dei consumati o brodi ristoratori col lambicco, oppure dentro storte di vetro, convertendo la cucina in un'officina da alchimisti, per uso e consumo degli egrotanti e dei valetudinarii e con molto loro giovamento, poichè: « dove entra il medico in cucina, tanto meno guadagna il farmacista ».

Così, per citarne alcuni fra i tanti, lo Scappi, dopo avere descritto il procedimento per ottenere un buon consumato di polpe di cappone (V. *Dell'arte del Cucinare*, lib. VI, cap. 23, ediz. di Venezia MDCX) conchiude: « *Et questo si fece nel 1548 per l'illustrissimo et Reverendissimo Cardinale Pietro Bembo Venetiano* ». Come, pure, nel cap. 21, dopo avere insegnato a fare un *Consumato Lambicco*, conchiude: « *Il qual consumato affermano i Phisici essere di gran sustanza, e si dimanda consumato fatto a Bagno Maria, benchè si può fare in diversi altri modi; e tal consumato si fece nel 1574, all'ultimo di aprile, per l'Illustr.mo e Reverendissimo Cardinal di Carpi, Ridolfo Pio.*

Lo stesso può dirsi pei consumati ridotti a gelatina, come quello descritto dallo Scappi al capo 19, sotto il titolo: « *Per fare un brodo di pollo di gran sostanza ridotto in gelo* », che — come asserisce il grande cuoco segreto di SS. Pio V —: *Questo brodo si dà alli Convalescenti quando hanno gran sete, il quale si fece nel 1551 per l'Illustr. e Rev. Cardinale Andrea Cornaro.*

Queste citazioni — che difficilmente si troverebbero nelle metodologie o trattati di cucina di altre nazioni, salvo in quello del *Vanquete de nobles caballeros* di Lobera d'Avila (un discepolo probabilmente del cuoco napoletano Roberto de Nola che seguì il suo re Ferdinando III di Napoli, quando assunse la corona di Spagna, sotto il titolo di Ferdinando V, ed a cui dedicò il suo *Libro di cucina*, stampato in Toledo verso la fine del 1400) — valgono a dimostrare il nostro glorioso passato e la supremazia, anzi il primato che l'Arte Culiniera italiana mantenne sopra tutte le nazioni, anche nella dieta medica e nella cucina degli stomachi deboli.

Come già preconizzava lo stesso Scappi, nella formula del capo 18 lib. VI (già citata parlando dei brodi) è utile, che: sia il cappone, la pernice, il fagiano od altro qualsivoglia alimento carneo che deve fornire la base nutritizia del brodo ristoratore, venga, prima di essere posto in pentola insieme alle altre sostanze liquide ed aromatiche di cozione, fatto arrostire abbragiato, o meglio nello spiedo, e di bel colore, facendogli soltanto raggiungere una mezza cottura; il che contribuirà a dare maggior sapidità e ricchezza di sughi nutritizi al brodo ristretto che se ne deve ricavare.

Vi sono, oltre questi brodi consunti, d'origine prettamente italiana, e ristori di carni o di pollame, delle così dette « zuppe di sanità » nelle cucine esotiche, come il *Chicken-Broth* degli inglesi; il *Camaro* dei brasiliani; il *Magen-brod* dei tedeschi, che ricorda l'antico *Chaudeau* (bevanda calda con brodo e tuorlo d'uova sbattuto e vin bianco delle massaie francesi, che offrivano generalmente alle puerpere ed agli sposi novelli all'indomani della prima notte matrimoniale) e la *russomada* dei lombardi; la *Gramatka zupa winna* dei polacchi, fatta con vino, birra, zucchero, cannella e pan grattugiato. L'*Hot Pot* o « vaso caldo » degli inglesi, dal quale ne derivò l'*Hochepot* o « marmitta calda » dei fiamminghi (ammorsellato di manzo e verdure cotte nel brodo e nella birra); l'*oille* antica dei francesi; la *Gesundheitssuppe* (o « zuppa di salute » a base di verdure fresche) dei tedeschi; la *Mullagatawny* o zuppa indiana di riso con varie carni; e persino di quelle a base di conchigliferi, come la zuppa di *Clams-clowders* degli americani, una specie di zuppa di vongole, come la nostra napoletana, ed alcune di tartaruga, come quella di Terapena del Maryland, che corrisponderebbe al nostro brodo di rane. Notisi che, anticamente, i farmacopoli facevano perfino il brodo di vipera per certi malati.

Alcuni ristori sono drogati con sostanze analettiche ed anche afrodisiache, come l'ambra, nei brodi ristoratori del Brillat-Savarin. Qui entriamo in un campo dove più del cuoco v'entra il seguace d'Esculapio (1). Basterà averne fatto cenno e darne qualche specimo per completare la serie di questi brodi per malati, convalescenti, e per i così detti « stomachi deboli ».

---

(1) *Lo spagnuolo Lobera d'Avila — già summentovato — nel suo libro* Vanguete de nobles caballeros, *dopo avere accennato che « il molto coito indebolisce, rilascia le membra e produce altri danni », consiglia un cibo*

20. — Brodo per ammalati.

Prendete 2 chili di vitello, oppure di manzo, e tagliatelo in tante falde, come se doveste fare delle braciuoline; mettetele distese e sovrapposte, l'una sull'altra, in una larga tegghia; salate leggermente e versate su quelle tant'acqua fredda da sommergerle completamente. Coprite la tegghia con una scodella fonda che chiuda completamente, mantenendovi dentro sempre dell'acqua. Lasciate bollire moderatamente la carne durante circa sei ore continue, poscia regolate il fuoco per modo che bolla forte durante 10 minuti; quindi passate il brodo, come al solito, attraverso la salvietta e sgrassate. Così operando, voi otterrete due terzi o tre quarti di litro di un buon brodo sostanzioso e di un bel colore.

21. — Brodo per convalescenti.

Prendete 2 chilogr. di spalla o di coscia di vitello, già preventivamente sgrassata e disossata, ponetela in una tegghia spalmata di burro e lasciatevela rosolare una ventina di minuti, avendo cura di voltarla, di tanto in tanto, per farle prendere bel colore. D'altra parte abbiate pronta dell'acqua che stia per bollire, ed appena alza il bollore, gettatevi dentro il vitello rosolato, aggiungendovi un porro, una carota, un po' di cerfoglio ed un pezzo, di circa 5 ettogrammi, di coscia di manzo tagliata a fette, affinchè conferisca al brodo maggior consistenza e buon gusto. Lasciate bollire moderatamente, quindi passate il brodo attraverso la salvietta e sgrassate accuratamente.

22. — Brodo di pollo e vitello alla Colombié.

Prendete 500 grammi di pollo giovane e ben in carne, 250 grammi di noce di vitello, 150 grammi di carote, 50 grammi di navoni, 1 porro mezzano, 2 litri d'acqua filtrata, 10 grammi di sale, 1 cucchiaio di grasso.

Procedimento: Prendete una metà di pollo e spaccatela in 4 pezzi. Mettete il grasso in una casseruola di coccio, ed appena caldo, poneteci i pezzi di pollo, che, dopo pochi minuti, gli girerete onde si coloriscano da ogni faccia. Aggiungete pure la fetta di vitello e lasciatela rosolare alquanto da una parte, prima di girarla dall'altra (5 o 6 minuti al *maximum* di cottura per ognuna). Appena i pezzi di pollo saranno ben dorati, toglieteli e metteteli su d'un piatto, e sostituiteli, nella casseruola, con la carota ed il navone tagliati in 4 pezzi, il porro in 2. Rimestate per farli colorire leggermente, mentre il vitello terminerà di rosolare. Sgocciolate il grasso; rimettete i pezzi di pollo; bagnate, salate, coprite ed aspettate l'ebollizione. Schiumate e lasciate cuocere adagino per 3 ore. Per servire: passate il brodo attraverso salvietta fina, previamente sterilizzata e bagnata in acqua ghiacciata; otterrete un brodo di color ambrato e di odore gradevole.

23. — Brodo di rane per ammalati e stomachi deboli.

Prendete 5 o 6 ettogrammi di belle rane grosse e freschissime; spellatele, sventratele, e nettatele, quindi gettatele nell'acqua bollente e lasciatele fino a cottura, che sarà rapida. Ritirate la pentola dal fornello e mesceteci un tuorlo d'uovo, agitando il liquido col cuc-

---

leggero e nutricante, fatto coll'infusione di 4 semolelli nel latte o nel brodo di carne o di pollo. Detti liquidi, dopo avere tirato fuori la salvietta *ove erano racchiusi i semolelli, devono essere ristretti sul fuoco, fino a diventare densi come una salsetta, ossia come le antiche* pulticas *o polentine o poltiglie nutricatorie, d'onde, il* brodo catalano, *e, per avventura, lo spunto della così detta* salsa spagnuola.

chiaio di legno. Salate leggermente. È un brodo ristoratore che può servire anche per inzuppare delle fettine di pane tostato e ammanire una buona zuppa. Per dare maggior consistenza al brodo, si possono, una volta cotte, pestare bene le rane nel mortaio e quindi colarvi più volte il brodo facendolo passare attraverso quelle, onde s'impregni maggiormente dei principii aromatici ed eccitanti delle carni di quei deliziosi batrachidi; quindi, dopo averlo colato, si rimette un istante al fuoco e lo si marita col tuorlo d'uovo, come si è detto.

24. — Brodo per bambini alla Pettini.

Prendete una gallina giovane; sventrata e ben lavata che sia e ben asciugata, mettetela in pentola con poco sale e 4 litri d'acqua e lasciate bollire moderatamente fino a riduzione di 3 litri, il che si ottiene dopo 3 ore di ebollizione. Sgrassate diligentemente il brodo prima, quindi fatelo passare attraverso un lino ben sterilizzato per lunga immersione nell'acqua bollente. Lo si conservi nel ghiaccio dentro marmitta di porcellana. Lo si faccia bollire prima di servirlo come zuppa o minestra. Questi 3 litri di brodo possono bastare per fare la zuppa a 4 o 5 bambini.

25. — Brodo ristorativo al bagno-maria.

Abbiate 2 chilogr. di magro di bue; un chilogr. di fesa di vitello; una gallina già preventivamente rosolata unitamente ai soliti legumi così detti da marmitta; mettete tutti questi ingredienti dentro una marmitta detta *autoclave* (1), insieme a 3 litri d'acqua. Deponete la marmitta in un'altra più ampia e capace, oppure in una casseruola di poco più larga, contenente dell'acqua bollente, che manterrete in continua e costante ebollizione, durante 6 ore filate, avendo cura di aggiungere, man mano che l'acqua svapora, altra che la rimpiazzi nella casseruola. In capo a 6 ore, togliete la marmitta dal bagno-maria, svitatene il coperchio, passate il brodo per staccio, sgrassatelo e servitelo come brodo ristorativo o consumato, ed anche come zuppa.

Aggiungendovi due grumoli di lattughe, un mazzetto di cerfoglio, s'ottiene un brodo rinfrescativo e ristorativo nel contempo.

26. — Beef-thé per ammalati.

È un preparato ottimo della cucina inglese per malati.

Consiste il *thé di bue* in una specie di peptone di carne, che invece di essere manipolato nel laboratorio del farmacista, viene manipolato dal cuoco o dalla buona massaia.

Prendete 1 chilogr. di filetto di manzo, ben sgrassato e privato di pellicole od altri tessuti non muscolari; tritatelo e mettetelo in un recipiente con coperchio a vite — o piccolo *autoclave* — con un pizzico di sale e mezzo bicchiere d'acqua fredda, ponete il recipiente a bollire a bagno-maria durante 6 ore. Servite quel thé di bue dentro una chicchera immersa in altra più grande ripiena d'acqua calda e datelo a cucchiaiate, di quando in quando, all'ammalato o convalescente.

---

(1) *Nel caso non si avesse di queste marmitte* autoclave *(marmitte dette di Papin o digestori), si può saldare il coperchio, mettendo, tutto all'ingiro, un cercine di pasta fatta con farina ed acqua.*

Altra formula: Prendete 1 chilogr. di filetto di manzo, il carcame di due polli colle zampe squamate sulla vampa della lampada a spirito; tritate il tutto e mettete in un recipiente ermeticamente chiuso (*autoclave*), bagnate la carne con brodo di manzo, regolate con un pizzico di sale, fate cuocere al bagno-maria durante 6 ore; passate per la stamigna e servite come è detto più sopra. Questo thè di bue riesce più gustoso e più nutritivo dell'antecedente.

Altra formula: Fate arrostire sulla graticchia 2 belle fette spesse di vitello, con un un po' di burro, tenendole sanguinolenti; salatele leggermente. Tagliatele finamente a pezzettini, ponete questi in un torchietto e strizzateli; ne otterrete un sugo rossiccio che raccoglierete dentro una tazza, che manterrete calda a bagno-maria dentro un'altra più ampia e capace ripiena d'acqua calda. Quest'ultimo sistema, benchè usato da vari cuochi italiani, non corrisponde come i due precedenti — condensamento nell'autoclave — all'esigenza chimico-fisiologica d'un vero *beef-thé*. Egli è piuttosto un succo sanguinolento per anemici.

27. — Magistero Ristoratore di Brillat-Savarin.

Prendete 5 cipolle, 3 radici di carote, un pugno di fronde di prezzemolo, tritolate ogni cosa e gettatele dentro una casseruola dove le farete rosolare coll'aiuto di un pezzo di buon burro fresco. Quando questa miscela sarà a punto, gettateci 200 gr. di zucchero candito, 20 grani d'ambra pesta, ed una crosta di pane arrostita sui ferri e 3 bottiglie d'acqua che farete bollire durante tre quarti d'ora, addizionandovi della nuova acqua per compensare la perdita che si fa per l'ebollizione, per modo da ristabilire, permanentemente, la dose iniziale delle 3 bottiglie d'acqua.

Durante che si passano le suddette cose, uccidete, piumate e sventrate un vecchio gallo, che pesterete bene al mortaio, carne ed ossa tutto insieme, col pestello di ferro; tritolate eziandio 1 chilogr. di carne di bue ben scelta. Ciò fatto, mescolate insieme le due carni, alle quali aggiungerete la convenevole quantità di sale e di pepe. Mettetele in una casseruola, su fuoco ben vivo, per modo da essere ben penetrate dal calorico; e gettateci dentro, di tratto in tratto, un po' di burro fresco, affinchè questa miscela possa essere fatta grillettare senza pericolo che si attacchi.

Quando vi sarete accorto che le carni sono rostite, vale a dire che l'osmazoma è rosolato, si passa il brodo che sta nella prima casseruola, e se ne bagna, con questo, a poco a poco, il contenuto della seconda casseruola; e quando tutto vi è stato compreso, lo si faccia bollire tumultuariamente durante tre quarti d'ora, avendo cura di aggiungere dell'acqua calda per conservare la medesima quantità di liquido. A capo di questo tempo, l'operazione è finita, e si ha una pozione di cui l'effetto è sicuro, ogniqualvolta il malato, per quanto esausto in seguito ad abuso erotico, abbia tuttavia conservate integre le funzioni stomacali.

Per farne un conveniente uso, fa duopo darne una tazza, ogni 3 ore, nel primo giorno, fino all'ora del sonno notturno; nei giorni seguenti, una grossa ciotola soltanto al mattino, e la stessa quantità alla sera sino al completo esaurimento delle tre bottiglie. Si mantenga però il malato ad un regime dietetico leggero, ma tuttavia nutriente, come sarebbe: coscie di pollo, pesce, frutta dolce in composta. Così agendo, è raro che si debba ricorrere ad una seconda confezione del detto brodo ambrato. Verso il quarto giorno, il malato potrà riprendere le sue occupazioni ordinarie, e sforzarsi d'essere più saggio — se fia possibile — per l'avvenire.

Corollari e osservazioni. — Sopprimendo l'ambra e lo zucchero candito, puossi, con questo metodo, improvvisare un beverone d'alto gusto e degno di figurare in un pranzo di buongustai. — Puossi sostituire al vecchio gallo 4 vecchie pernici, ed al bue un pezzo di cosciotto di montone; la preparazione non sarà meno efficace, nè meno gradevole.

Il metodo di tritolare la carne e di farla rosolare prima di bagnarla può essere generalizzato ed esteso a tutti quei casi nei quali si ha premura. Esso è fondato sul principio che le carni così trattate si caricano maggiormente di calorico che qualora vengano messe immediatamente nell'acqua: se ne potrà servire ogniqualvolta s'abbia bisogno d'una buona zuppa grassa, senza essere obbligati d'aspettare 5 o 6 ore, il che occorre sovente, sopratutto alla campagna.

È bene che si sappia da tutti: che se l'ambra grigia è considerata come un profumo e può essere nociva ai profani che hanno i nervi olfattivi delicati, presa internamente è sovranamente tonico ed esilarante. I nostri avi ne facevano molto uso nella cucina e non se ne trovavano punto male per questo. Il maresciallo di Richelieu, di gloriosa memoria, masticava abitualmente delle pastiglie ambrate; ed io (è sempre Brillat-Savarin che parla) quando mi trovo in quei giorni, dove il peso dell'età si fa sentire, e si pensa laboriosamente, oppure uno si sente oppresso da una potenza ignota, io mescolo, dentro una grossa chicchera di cioccolatto, un pezzo, grosso come una fava, d'ambra pesta collo zucchero, e me ne sono trovato sempre a meraviglia.

28. — Altro brodo ristoratore di Brillat-Savarin.

Prendete un garetto di vitello pesante almeno un chilogr., fendetelo in 4 parti nel senso di sua lunghezza, ossa e carne; fatelo rosolare nel burro con 4 cipolle tagliate a fette ed un pugno di crescione di fontana; e, quando sarà vicino alla cottura, bagnatelo con 3 bottiglie d'acqua che voi lascerete bollire durante 2 ore, colla precauzione di sostituire altro liquido a quello che svapora, e così avrete già un ottimo brodo di vitello; salate e pepate moderatamente.

Fate pestare, a parte, 3 vecchi piccioni — già piumati, sventrati e nettati — e 25 gamberi ben vivi; riunite il tutto per fare rosolare come dissi nel magistero precedente, e quando v'accorgerete che il calore ha penetrato la miscela e comincia a grattinare, bagnate col brodo di vitello e spingete su fuoco vivo durante un'ora. Passate quel brodo, così arricchitosi, e datene al mattino ed alla sera, o piuttosto al mattino soltanto, una ciotola al vostro malato, due ore prima del suo desinare. Riesce pure delizioso qualora venga impiegato come brodo ricco per zuppe.

Della Gelatina e delle Tavolette di brodo.

Un mio dotto collega -- in medicina ed in giornalismo —, il *Dott. Ry* del « *Corriere della Sera* » di Milano, in un suo brillante articolo comparso, nelle colonne del detto giornale, il il 29 aprile 1907, sotto il titolo, molto suggestivo ma rigorosamente scientifico: *Una irregolare*, passava in rassegna e discuteva tutte le teorie che, nel campo biochimico, si erano prodotte in favore e contro la gelatina, che elevata ai fastigi della quintessenzialità nutritizia, sul Campidoglio alimurgico, conobbe anche, per un istante, le vertigini di chi sta per precipitare dal ciglio capi-

tolino nella voragine Tarpea, finchè trovò chi, riabilitando questa *déclassée*, la collocava nel suo adeguato posto, cioè nella serie degli alimenti analettici e ricostituenti.

Tutta questa serie di avventure fisiologiche che dovette attraversare la gelatina per arrivare al suo posto, viene narrata dal *Dott. Ry*, con felice esposizione ed acuto senso critico, e condita con sale attico ed *humour* inglese.

Ho creduto bene di far gustare, ai lettori di questo libro, il piacere intellettuale che emana da quell'articolo, dove impareranno tante cose che un cuoco moderno non ha più il dritto d' ignorare, conciossiachè « la cucina — come diceva Michelet — è medicina, e medicina la migliore, poichè è preventiva ed anche curativa ».

Ecco l'articolo che costituisce una delle più belle pagine di fisiologia alimurgica, quanto quelle dettate dal senatore Prof. Paolo Mantegazza:

« La gelatina — la buona gelatina di pollo o di manzo, apprestata dalla massaia con vero intelletto d'amore rispetto alla scelta della materia prima, del modo e del tempo della cottura, del pizzico di condimento — è certamente fra le migliori conquiste della gastronomia. Per di più, ad essa vengono comunemente ascritti dei notevoli pregi nel regime dei malati e dei convalescenti: si pensa, in termini più o meno vaghi, che essa possieda in alto grado così la proprietà di essere ben digeribile come quella d'esser molto nutriente: e si capisce, quindi, com'essa abbia un posto assai largo nella medicina e nell'igiene domestica. Ma pochi saprebbero definire con esattezza i limiti di codesto posto. Pochissimi poi sanno che appunto la questione del valore alimentare della gelatina ha costituito una delle questioni più controverse e più interessanti della scienza dell'alimentazione, e che la soluzione completa di essa, raggiunta proprio in questi ultimissimi tempi, ha formato una constatazione di dettaglio in mezzo ad un gruppo di altre scoperte ben altrimenti importanti, e cioè in mezzo alle scoperte dei fisiologi rispetto alla costituzione chimica delle sostanze costituenti il più importante dei gruppi di sostanze alimentari, il gruppo degli albuminoidi.

« Ed io son contento che, nel tracciare rapidamente la storia della *questione della gelatina*, avrò l'occasione di trattare altrettanto rapidamente l'argomento di codeste scoperte dei fisiologi, e di portar così un'altra prova del fatto, che, nella scienza d'oggidì, le elucubrazioni teoriche e le applicazioni pratiche s'innestano fra loro in modo intimo ed indissolubile.

*
* *

« La gelatina di carne, nel senso gastronomico della parola, corrisponde ad un prodotto di trasformazione, ottenuto per via artificiale, di certi tessuti animali e specialmente del tessuto connettivo, del tessuto tendineo e del tessuto cartilagineo. Nel senso chimico ed industriale, essa è la sostanza che si forma allorchè si sottomettono all'azione prolungata dell'acqua bollente i tessuti animali suddetti: per tal modo questi tessuti si modificano profondamente e, allorchè vengono lasciati raffreddare, prendono una consistenza molle, caratteristica. Esiste anche una gelatina vegetale, che si ottiene facendo bollire nell' acqua certe specie di alghe: essa viene preparata in grande quantità nei paesi in cui queste specie di alghe si trovano in abbondanza, specialmente nel Giappone, e, poichè ha una composizione chimica assai simile a quella della gelatina di provenienza animale, ha ricevuto pressochè le stesse applicazioni pratiche.

« Ciò che la gelatina, qualunque sia la sua provenienza, ha di caratteristico dal punto di vista della fisiologia dell'alimentazione, è la somiglianza notevole che essa ha colle sostanze albuminoidi, e specialmente la ricchezza in quell'elemento che costituisce appunto l'elemento tipico di dette sostanze: e cioè la ricchezza in azoto. Che, anzi, mentre le albumine alimentari migliori, come quelle delle nova, del latte, della carne, contengono il 15 % d'azoto circa, la gelatina ne contiene il 18 %. Allorchè dunque i fisiologi, durante il secolo scorso, si accinsero al lavoro di confrontare il valore nutritivo presunto dei vari cibi col loro valore nutritizio reale, dapprima l'alta considerazione in cui era stata sempra tenuta la gelatina sembrò perfettamente giustificata: sostanza di provenienza animale o vegetale, di composizione assai simile agli albuminoidi, assai più ricca d' essi in azoto: che cosa si sarebbe potuto pretendere di più? Vi fu anzi un momento in cui si appassionò della questione anche l' opinione pubblica; appunto, verso il 1810, in Francia, fu tentata la preparazione della gelatina in forma industriale allo scopo di farla entrare nel regime quotidiano degli operai: in attesa che si realizzasse il sogno di Enrico IV, che un pollo bollisse nella pentola di ogni cittadino francese, si voleva almeno ottenere qualche cosa di simile, al punto di vista igienico, mediante la gelatina.

« Ed intanto questa si affermava trionfalmente nel campo dell'alimentazione dei malati e dei convalescenti.

« Ma qualche decennio più tardi, un bel giorno, il vento girò. Alcuni scienziati tedeschi, assai scrupolosi, il Bischoff, il Veit, il Pettenkoffer uscirono ad annunciare che la fama della gelatina era una fâma usurpata, che il suo valore alimentare era una illusione; infatti essi avevano alimentato colla gelatina dei cani, e avevano constatato che essa sfuggiva all'assimilazione, e che dopo qualche settimana i cani morivano di esaurimento: fatto anche più strano, essi morivano presentando gli stessi fenomeni dei cani che venivano tenuti a completo digiuno di albuminoidi: e cioè i fenomeni del digiuno dell'azoto.

« La sorpresa fu tanto più grande in quanto che, come dissi prima, fra le caratteristiche chimiche della gelatina havvi appunto la ricchezza della sua molecola in azoto. Ma i fatti sono cose ostinate, gli esperimenti di Bischoff e di Veit, ripetuti da moltissimi, diedero costantemente gli stessi risultati: gli animali nutriti con gelatina morivano di inanizione, coi fenomeni del digiuno delle sostanze azotate.

« Quel periodo di tempo, che durò dal 1850 fin verso il 1880, fu certamente il più cattivo per la fama scientifica della gelatina; e sebbene i laici continuassero a valersi della gelatina grandemente, i medici non cessavano di metterli in guardia contro l'errore di porre la gelatina fra le sostanze nutrienti, tutt'al più riconoscendo ad essa le qualità d'un tonico, d'un cordiale, in rapporto principalmente al suo tipo gastronomico.

« Ma un altro bel giorno la questione della gelatina venne bruscamente riaperta. E fu quando, con un'altra serie di esperimenti sui cani, si constatò che essa si comportava, rispetto al bilancio alimentare, non già come gli albuminoidi, ma come gli idrati di carbonio e i grassi. 'E noto che, in massima, gl'idrati di carbonio ed i grassi sono gli alimenti incaricati di provvedere ai bisogni quotidiani, d' urgenza, della macchina organica; essi vengono *bruciati* dall'ossigeno, che vien introdotto coll' aria di respirazione; e l'energia, così sviluppata, intrattiene il calore del corpo e il lavoro meccanico dei muscoli. E ciò mentre gli albuminoidi provvedono invece, lentamente, a riparare l'usura delle cellule e delle fibre nei vari tessuti. In altri termini, nella macchina organica gli idrati di carbonio e i grassi costituiscono il combustibile, gli albuminoidi poi forniscono i pezzi di ricambio. Ebbene, la gelatina, se pure a malgrado dell'azoto che essa contiene in abbondanza non si comporta nell'organismo come gli albuminoidi, si comporta però come gli idrati di carbonio e i grassi. 'E come se l'azoto contenuto nelle sue molecole non esistesse, e soltanto agisce per gli altri atomi che essa contiene, di carbonio, di ossigeno e di idrogeno, appunto come fanno gli idrati di carbonio e i grassi, le cui molecole sono composte solo di carbonio, di ossigeno e di idrogeno.

« Per tal modo la gelatina venne reintegrata nei suoi diritti di sostanza alimentare: risultava però il fatto, che essa era un'irregolare, una *déclassée*, dal momento che si staccava dal gruppo degli alimenti di tipo superiore, dotati di proprietà ricostituenti durature, e cioè dal gruppo degli albuminoidi, per prender posto nel gruppo degli alimenti di tipo inferiore dotati di proprietà energetiche estemporanee, e cioè nel gruppo degli idrati di carbonio e dei grassi.

« Ma anche con questa nuova classificazione non tutte le oscurità d'indole teorica erano sciolte.

« 'E noto infatti, che, in tali esperimenti, l'energia nutritizia, che un dato alimento deve sviluppare, si computa a seconda della composizione delle sue molecole, in base alle leggi della termochimica: ebbene, negli esperimenti fatti colla gelatina si constatava, che l'energia organica, che essa sviluppava, era sensibilmente maggiore di quella che non risultasse dal considerare la sua composizione molecolare in carbonio, ossigeno e idrogeno.

« Si constatava, quindi, che la sua trasformazione in energia organica era straordinariamente efficace: e si confermava insomma, per via sperimentale, il fatto così spesso osservato nella pratica: che, cioè, coll'impiego di essa nei convalescenti, le forze ritornano più rapidamente, e nei malati di malattie esaurienti l'esaurimento si rallenta o s'arresta meglio che con qualunque altra sorta d'alimento scelto fra gli idrati di carbonio o fra i grassi. Insomma, era innegabile che codesta *déclassée* faceva del lusso e ne faceva in modo stravagante: posta in margine ai due grandi gruppi di sostanze alimentari, essa sdegnava d'assumere la funzione dell'uno, ed intanto si esaltava mirabilmente nel compier quella dell'altro.

« Ad ogni modo era forza ritornare in pratica al vecchio concetto volgare, secondo cui la gelatina ha delle proprietà di eccezione; pur ammettendo che, nel lungo giro ch'era stato fatto frattanto attorno alla teoria, l'equivoco si era piuttosto complicato che risolto.

*
* *

« Si era a questo punto, allorchè, un pajo di anni fa, il Fischer e i suoi scolari pubblicarono una serie di scoperte sui dettagli della composizione chimica degli albuminoidi, che fecero, meritamente, molto rumore. Essi avevano potuto dimostrare, che, nei riguardi della fisiologia alimentare, le molecole dei varii

corpi albuminoidi non devon essere considerate, come le molecole dei corpi più semplici, siccome composte di atomi singoli, ma di gruppi d'atomi, così come un mosaico si considera composto, meglio che di granuli calcari, di pietruzze, ciascuna delle quali contiene, a sua volta, una folla di granuli calcari. I più caratteristici fra codesti gruppi d'atomi, che sono nelle melecole degli albuminoidi ciò che son le pietruzze in un disegno a mosaico, son detti *peptidi:* di essi già ne furono isolati e ben classificati alcune diecine, ma è certo, che ne esistono molto di più. D'altra parte, il numero delle combinazioni, cui essi posson dar luogo unendosi in maggior o minor quantità fra loro o con atomi o con gruppi d'atomi d'altra specie, è semplicemente incommensurabile; così come sono incommensurabili le possibilità, che presenta, ad un artista di genio, la massa di pietruzze variamente colorate raccolte in una scuola musiva. Corrispondentemente, si è constatato che il numero delle sostanze albuminoidi è infinito: per quanto comuni certi dettagli grossolani fra gli albuminoidi più noti — fibrina, caseina, albume d'uovo, fitina, ecc. —, si scoperse che, non solo ogni tessuto è costituito da albuminoidi speciali, ma che anzi in ciascuna razza animale, probabilmente in ciascun individuo, i varii tessuti constano di albuminoidi, ciascuno dei quali ha una composizione chimica speciale! 'E, insomma, il trionfo dell'individualismo ad oltranza, è la concezione astratta leibniziana delle monadi realizzata nel campo concreto della chimica istologica. Le differenze, spesso irreducibili, non solo da razza a razza, ma da individuo a individuo, persino la immanenza di certi caratteri ereditarii trovano così la loro spiegazione tassativa, evidente.

« Impossibile dirvi qui il modo con cui la fisiologia modernissima — la fisiologia d'ieri — ha già assimilato codesta concezione, gigantesca a furia di lavoro di sbricciolamento; e n'abbia tratto delle illazioni, alcune delle quali d'importanza pratica grandissima.

« Sarà forse per un'altra volta: mi preme ora tornare presso la gelatina... e finire.

« Ciascun organismo, per fabbricarsi le sostanze albuminoidi sue, trova a propria disposizione le sostanze contenute in certi alimenti: durante il lavoro della digestione esso giunge a scomporre le molecole di tali sostanze albuminoidi alimentari nei varii gruppi atomici di cui esse constano, non oltre; sceglie, fra questi gruppi atomici, quelli che ad esso accomodano, respingendo gli altri; e coi gruppi atomici scelti si ricompone le sostanze albuminoidi peculiari, che serviranno a ricostituire i tessuti suoi proprî. Ma perchè ciò avvenga, bisogna che gli albuminoidi dell'alimentazione contengano già preparati *quei certi gruppi atomici*: non è più questione, si badi, di atomi singoli, ma di aggruppamenti di atomi; se quel certo aggruppamento non è già pronto, l'organismo degli atomi stessi, ma altrimenti ordinati, non sa che fare.

« In questi caratteri, già piuttosto complessi, risiedono dunque le qualità alimentari dei varii albuminoidi, non già nella semplice costituzione in tanti atomi di certi corpi semplici: e per questa ragione di due fra essi che hanno la composizione atomica uguale o quasi, l'uno può essere nutriente e l'altro no, appunto a seconda delle differenze nella costituzione dei singoli *peptidi* o *gruppi atomici*. E, naturalmente, finchè la chimica fisiologica non ci avrà rivelato dei varii alimenti la composizione precisa in gruppi atomici, non vi sarà da meravigliarsi se le proprietà fisiologiche di essi ci saran rivelate dalla pratica e dagli esperimenti sul vivo piuttosto che dallo studio delle formole atomiche, inanimate.

« Ebbene, la gelatina costituisce appunto una di quelle sostanze, la cui molecola è, per così dire, monca. L'Abderhalden, un allievo del Fischer, ha scoperto che in quella molecola non sono rappresentati due gruppi atomici, che sono rappresentati costantemente nelle molecole degli albuminoidi genuini: si tratta di due gruppi ben determinati chimicamente: il *triptofane* e la *tirosina*. Senza di essi l' organismo non sa più ricomporre gli albuminoidi proprî: è come se un artista in mosaico dovesse preparare un quadro senza le pietruzze verdi o le pietruzze rosse: egli vi rinuncia.

« Ecco dunque la ragione, per cui un cane nutrito solo di gelatina, invece che di albuminoidi, muore *in squilibrio d'azoto* a malgrado che introduca dell'azoto più che a sufficienza: esso non lo introduce nella *forma* opportuna, e quindi non può assimilarlo. L'Abderhalden, d'altronde, ha già fatto la controprova: a un cane egli ha somministrato, oltre la gelatina, anche la *tirosina* e il *triptofane*, e cioè i gruppi atomici, che nella gelatina mancano, ma che considerati in modo isolato son privi di ogni valore alimentare: stavolta il cane visse e prosperò.

« Prive adunque di due gruppi atomici di importanza essenziale, la molecola della gelatina non è un alimento plastico o ricostituente dei tessuti, e quindi è ridotta a far semplicemente da alimento che provveda l'energia pel lavoro funzionale in modo immediato, non altrimenti che le molecole degli idrati di carbonio ed i grassi. Ma di codeste molecole essa è assai più ricca e complessa, e quindi costituisce un serbatoio d'energia assai più potente: non altrimenti un granello di polvere da sparo sviluppa più calore d'un blocco di carbone.

« Si comprende dunque, che, anche in confronto agli idrati di carbonio e ai grassi, la gelatina sia risultata un alimento dotato di qualità speciali. Appunto la forma concentrata, in cui l'energia è presente

nella sua molecola, spiega come la sua efficacia alimentare riesca in pratica eccezionalmente rapida, seppure sia fuggevole e superficiale. Insufficiente a ricostituire i tessuti consunti, la gelatina serve ottimamente per fornire all'organismo dell'energia funzionale in grande quantità sotto piccolo volume: concludendo, essa è pur sempre uno degli alimenti meglio indicati nei casi, in cui, come negli stati di convalescenza o negli stati di esaurimento, le esigenze delle funzioni organiche siano urgenti.

« Grazie dunque a una concentrazione di energia, essa, come i *déclassés* di talento, ha saputo trasformare una sua deficienza originale in un elemento di successo e di benemerenza ».

29. — Gelatina di brodo.

Prendete quel pezzo speciale di carne di vitello, che i toscani chiamano — per antonomasia — il « muscolo », cioè quella carne di vitello che, essendo situata all'estremità della coscia, oppure della spalla verso le gambe, è costituita da ricchi fasci tendineo-muscolari che producono, cuocendo, abbondante gelatina. Toglietene l'osso tanto da ricavarne 500 grammi netti. Aggiungete una zampa di vitello da latte, oppure 150 grammi di zampa di vitello; zampe di pollo già brustolite per toglierne la prima pelle squamosa, teste e colli di pollo ed altre parature, che taglierete a pezzi.

Mettete ogni cosa sul fuoco, dentro pentola o marmitta, con due litri d'acqua fredda e salata moderatamente. Fate bollire adagino e costantemente, durante 7 od 8 ore continue, schiumando diligentemente il liquido in ebollizione. In capo a questo lasso di tempo, il brodo sarà scemato della metà e sarà anche pronto per essere tolto dal fuoco e versato in una catinella per lasciarvelo raffreddare. Quando sarà rappreso, toglietene diligentemente il grasso, che per essere più leggero si è portato alla superficie della massa; e se non fosse il brodo rappigliato, rimettetelo nuovamente sul fuoco per restringerlo maggiormente; oppure aggiungete due fogli d'ittiocolla, detta volgarmente colla di pesce.

La gelatina, così ottenuta, farà d'uopo chiarificarla e darle il colore ambrato. Per ciò ottenere: strizzate, con la macchina per far polpa, 70 grammi di carne magra di vitello; mettetela in una casseruola con un uovo e tre cucchiai d'acqua, mescolando bene il tutto, quindi versateci la gelatina diaccia; non tralasciando di batterla con la frusta mentre sta sul fuoco, fino a che non alzi il bollore. Lasciatela bollire moderatamente ancora per una ventina di minuti, durante i quali l'assaggerete per regolarla di sale, se occorre, e datele colore con lo zucchero caramellato che ogni cuoco sa fare, versando il liquido caramelloso, a poco a poco, nella gelatina bollente, onde darle la giusta gradazione di colore d'ambra. Potete aggiungervi anche, che ben gli s'addice, un bicchierino di Madera, oppure di Marsala. Quindi, prendete una salvietta (già precedentemente sterilizzata), bagnatela nell'acqua (anch'essa sterilizzata), strizzatela bene e per la stessa fate passare la gelatina, cotanto che è ancora calda e senza spremerla, fatela colare negli stampi, che, durante l'estate, deporrete sul ghiaccio, affinchè la gelatina si rappigli bene.

Per sformarla, basterà passare, intorno agli stampi, una salviettina inzuppata d'acqua calda. Il bello della gelatina è che riesca chiara e limpida, d'un bel color di topazio. Costituisce — oltre che un'ottima guarnitura per cappone freddo e rifreddi diversi, come gelatine, prosciutto e simili — un eccellente alimento per ammalati, sopratutto nell'estate, quando non tollerano brodo caldo. Più, bisogna avvertire, che, qualora la gelatina è destinata per infermi od altre persone di stomaco debole e delicato, non si dovrà mai aggiungere colla di pesce per agevolare il rappigliamento del brodo gelatinoso; ma farlo ridurre colla bollitura più prolungata.

30. — Estratto Garlin.

Come dice l'inventore di questo ottimo estratto, egli è naturale, più nutritivo del solito *extractum of Meat* del commercio (che viene confezionato col procedimento di Liebig) ed ha il vantaggio di conservarsi, durante vari anni, senza deteriorarsi, conservando l'albumina e la gelatina che si trovano nella carne, il che lo rende molto apprezzato, igienicamente parlando, e spiega il successo che ottenne tanto nell'armata che nell'esercito, durante la guerra, particolarmente nelle ambulanze. Egli è potente, ricco d'azoto e ferruginoso. Egli è di grande soccorso nella cucina moderna, che viene trattata più lestamente dei tempi trascorsi. Perciò, siccome talvolta non si ha il tempo necessario di preparare dei sughi, vengono sostituiti convenientemente da questo estratto.

Eccone la formula come la indica lo stesso autore, nel suo magnifico libro: *Le Cuisinier moderne ou des secrets de l'Art culinaire* (Paris, 1887, Garnier frères éditeurs).

Istruzioni preliminari: Scegliete la carne di prima qualità e freschissima, quale: bue, manza, vitello, porco, pollame, selvaggina. Io stimo — egli dice — a 45 libbre (1) di queste carni, la quantità necessaria per produrre una libbra di estratto.

Procedimento: Marcate un fondo di marmitta con cotenne di lardo, imbianchite come per una geladìa; aggiungete qualche fetta di cipolla e di carota; quindi deponete le carni su quella lettiera, così pure se avete alcune buone ossa o carcasse di pollame o selvaggina utilizzabili da aggiungere per marcare il detto fondo; chiudete ermeticamente la vostra stufarola e fate sudare durante circa un'ora; poscia innondate con acqua il contenuto della stufarola, fino a coprire le carni, che resteranno sommerse; fate partire a pieno fuoco; schiumate e guarnite con carote, cipolle, mazzetto composto d'una fronda di sedano e di serpentaria (*estragon* dei francesi); lasciate crogiuolare durante otto ore; passate il liquido in un vaso di coccio, lasciatelo raffreddare e depositare. In seguito, lo sgrasserete e lo farete ridurre su fuoco moderato; ed al momento che avrà raggiunto un certo grado di legamento naturale, voi lo passerete e lo lascierete rapprendere a geladìa, quindi lo sformerete; toglierete la superficie superiore ed inferiore, e prendendo quella più centrale che è la più chiara, voi lo farete nuovamente ridurre fino a che non gelatinizzi sul cucchiaio che v'immergerete dentro e ritirerete immediatamente. A questo punto assaggiate il vostro estratto; egli dovrà avere il sapore di una squisita gelatina di pollo o di selvaggina.

Per conservarlo, durante vari anni, Garlin consiglia di mettere l'estratto in scatole, chiuderle ermeticamente e concederle da 25 a 26 minuti d'ebollizione nel bagno maria; quindi tenerle in sito secco il più possibile e lontane dall'umidità. Questo estratto può servire a confezionare le migliori minestre ed a fare le migliori salse brune, come pure può servire per accomodare i legumi.

Questo estratto avendo il doppio vantaggio di essere riccamente aromatizzato, e di contenere i succhi della carne e dei legumi, evita al consumatore di ammanire la minima preparazione per servirsene. Le minestre composte, le giuliane particolarmente, sono deliziosamente gustose coll'estratto Garlin. Un cucchiaino da caffè, a testa, di questo estratto, è sufficiente, in una ciotola di vermicelli o di qualsiasi altra pastina semplicemente cotta in acqua e sale.

È utile per confezionare improvvisamente minestre in brodo — particolarmente nei *buffets* delle stazioni ferroviarie, dove non utilizzandosi il lesso, difficilmente si ha del brodo genuino — o per altre circostanze.

Col suddetto procedimento si possono ottenere estratti di volatili, oppure di selvaggina.

31. — Tavolette di brodo.

La decozione prolungata di carne e tirata a consistenza d'estratto, lascia un residuo di consistenza pastosa, elastica, di color bruniccio e perfettamente solubile nell'acqua.

---

(1) *La libbra francese corrisponde a 500 grammi; perciò sarebbero 22 Kgr. circa di carne.*

È con questa pasta che si fanno le tavolette di brodo che tanto riescono utili ed apprezzate pe' viaggiatori in plaghe alpestri o deserte, ed anche ai malati ed ai feriti sui campi di battaglie. Secondo esperimenti più volte ripetuti, nei gabinetti biochimici, la carne magra di bue (senz'ossa) non darebbe più del 3 % d'estratto. Così, dato che si mettessero in opera 16 chilogr. di carne bovina, questi ne presenterebbero soltanto 4 di carne secca, dalla quale si potrebbero ricavare 500 grammi di estratto di carne. Con 15 grammi di questo estratto, si ottiene un buon brodo, sciogliendolo in mezzo litro di acqua e aggiungendovi un po' di sale.

Ma, oltre al prezzo elevato cui rivengono gli estratti di carne, e che, generalmente parlando, non possiedono il valore nutritivo che dovrebbero avere se veramente costituissero una quintessenza di carne che molti gli attribuiscono, gli estratti del commercio non possiedono della carne che le sostanze solubili nell'acqua calda; onde sovente, gl'industriali, per rafforzarne il valore nutritivo, vi aggiungono altre sostanze, quali: polvere di carne (1), di farina, di cacao.

L' estratto di carne Liebig non è altro che brodo condensato fino a consistenza sciropposa; non contiene albumina ed ha quindi — fisiologicamente parlando — un minimo valore nutritivo. Però, per i sali e principi aromatici che contiene, riesce un ottimo eccitante della nutrizione; e se non possiede un'equivalente azione ristoratrice quale un buon brodo di carne, riesce un ottimo condimento ed aromatizzante, per coadiuvare certi brodi troppo chiari e poco saporosi; ma non già per quelli dei cuochi che hanno i loro sughi, i loro fondi ed altre risorse, ricche di sostanze nutritizie, per confezionare ottimi brodi o ridurli a tale perfezione.

Arrogi che le *tavolette di brodo* messe in commercio (2) sono per la massima parte formate con gelatina, che, per le suesposte ragioni, riesce poco nutritiva (salvo per le gelatine fatte col brodo di carne estremamente ridotto, come è detto precedentemente); tanto più quando si sa che oggigiorno, una gran parte delle gelatine del commercio sono fatte con ossa, tendini, che poi vengono incorporate con una minima porzione di estratto di carne. Per tutte queste ragioni, le *tavolette di brodo* devono assolutamente essere confezionate da cuochi esperti e coscienziosi, affinchè queste contengano, sotto un così piccolo volume, la maggior parte possibile di sostanza alibile quintessenzata, e corrispondano anche, per la manipolazione perfetta, a quello stato di buona conservazione ed inalterabilità ed a tutte le altre esigenze che i lunghi viaggi, sotto climi differenti (specialmente in zone umide, o algide, o torride) richiedono assolutamente.

Ecco indicate le proporzioni e procedimenti di manipolazione.

Ponete dentro una marmitta: 3 chilogr. di culaccio di bue e 4 chilogr. di coscia di vitello; aggiungete una gallina vecchia e 2 piccioni non giovani, ed i soliti ortaggi e legumi da marmitta che avrete preventivamente fatti rinvenire, ossia fatti sudare con del burro. Inondate tutto con sufficiente acqua fredda che basti a coprire la superficie della carne, quindi attivate il fuoco e fate bollire moderatamente per sei ore consecutive, schiumando diligentemente il brodo. Quando non vi sarà più schiuma, chiudete ermeticamente il coperchio della marmitta ponendovi intorno un cercine di pasta e mettete il recipiente nel forno, il che farà sì che il vostro estratto acquisterà maggior succolenza e potere nutritizio. Quindi togliete le carni ed i legumi, aggiungete dell'acqua bollente e passate il brodo per la salvietta, sgrassatelo e rimettetelo sul fuoco dentro una grande casseruola lasciandolo ridurre fino a consistenza sciropposa. Però è da avvertirsi che, man mano procede la riduzione, l'estratto deve essere travasato in recipienti più piccoli e rimuovere in ultimo lo sciroppo di carne con la spatola affinchè non s'attacchi al fondo. Soltanto, allorquando l'estratto avrà acquistato una densità tale da rimanere aderente alla spatola, allora lo potrete versare dentro scatole rettangolari di latta, unte di burro ed olio finissimo. Lasciate raffreddare completamente; quindi sformatele e mettetele ad essiccare su d'un graticcio in un luogo tiepido e ventilato. Quando saranno secche, inviluppatele dentro

(1) *Ottima polvere di carne è quella inglese in scatole della marca* Bovril *colla testa di bue.*

(2) *Rinomate sono, per la loro ottima confezione, le* Bouillon Fleet *(al « O. K. ») del Masson di Londra, che provvede le tavolette di brodo per l'armata navale inglese.*

pergamena fina sterilizzata e chiudetele in una cassetta di latta. Per servirsene, si sciolgono nell'acqua bollente, che avrete cura di salare, poichè nella manipolazione delle tavolette non si deve impiegare punto il sale.

Guarnizioni per grandi brodi, zuppe e minestre.

Svariatissime sono le guarnizioni che vanno dalle più semplici alle più composte. Le più semplici consistono in quelle sottilissime fette di pane tostate nella stufa, dette rostite, oppure in crostini fatti con stampi di metallo o anche semplicemente tagliati a dadolini che vengono fritti nel burro; oppure in pallottoline fatte con mollica di pane, o misticate con uova, farina, formaggio grattugiato e prosciutto come nel « pane angelico » dei cuochi italiani, oppure sotto la forma dell'antica « tridura toscana » e delle « passatelle » dei marchigiani ed emiliani, e di tante altre guarniture prettamente italiane, come per la zuppa « mille fanti », che i francesi trasformarono delicatamente in quelle: alla San Fiorentino, alla Savoiarda e nelle così dette *profiterolles* o palline di pasta reale e nelle *quenefs* della cucina russa. Così, pure, certe pallottoline di passato latteggiato di patate, con erbe aromatiche, come i diavolottini (*diablotins*), ed altri molti che non enumeriamo. Le *royales*, propriamente dette, possono essere confezionate semplicemente con uova, consumato e panna, oppure con panna senza consumato; con polpa di pollo pesta e besciamella fredda, con panna ed uova per legatura; con polpa di carne di selvaggina pesta, addizionata di spagnuola fredda, con doppia panna e tuorli d'uova per legatura; con polpa di pesce o di crostacei, con besciamella fredda, panna e tuorli d'uova per legarla; di carote, oppure di punte d'asparagi o di piselli, spinaci, fagiolini o carciofi e simili, con besciamella fredda, panna e tuorli d'uova per legare il composto; e che tutte devono in seguito subire, prima d'essere impiegate come guarniture, un adatto affogamento (*pochage*) nell'acqua bollente. Vengono in seguito le guarniture fatte con farcie differenti sotto forma di crostini farciti, di pallottoline (*boulettes*), di morbidelle o chenelli, polpettine o monachiglie (*quenelles* o *knodels* dei tedeschi), di ciniglie (*chenilles*), che possono essere confezionate con farcia di polpa di pollame, o di selvaggina, o di pesce, come pure quelle farcie negli stampini con pasta sfogliata, come le « darìole « o « diriole » degli antichi trattatisti italiani ed anche, benchè d'altro genere, le « pappardelle » o *papparelle* che preludiano agli altri tutti apparecchi, pur essi ma più modernamente italiani, quali: ravioli, cappelletti, tortellini, bomboline, che insieme a quelli d'origine russa o polacca, quali: i *piroquis*, i *pellimenes*, i *coulibiai*, i *kloskis*, i *warenikis*, i *watrouchtis*, i *krupniks* e via dicendo, servono di ricca e svariata scelta per le guarniture dei grandi brodi (1).

Sono pure guarniture tutte le paste glutinate del vermicellaio o pastaio, per le quali l'Italia ha il primo vanto, tanto che i francesi stessi designano le più fine, quali: la grandine o tempestina, i semini o lingue di passero, le lettere alfabetiche, le stelline, i capellini d'angelo, i vermicellini, ecc. sotto il nome di *pâtes d'Italie*. Lo stesso dicasi per quelle più grosse, come gli spaghetti, i nastrini, le lasagne, i ditalini, i mostacciuoli, i macaroncelli ed i maccheroni, specialmente questi ultimi i quali formano la guarnitura di due minestre francesi: la *Medécis*, la *Bagatrion* grassa. Tutte le paste confezionate in casa, come le tagliatelle, le fettuccine, gli stricchetti, i malfattini o maltagliati, i quadrettini, i crozetti dei genovesi, i gnocchi o knödel dei tedeschi, ed altre paste fatte di semolino, di tritello, di polentine, e via dicendo sono tutte guarniture. Così pure: il riso semplice, oppure sotto forma di tortoline, di morbidelle come per la guarnitura del consumato francese detto alla *Caroline*. L'orzo perlato di Allemagna e le così dette « perle » di tapioca, di sagú, di salep, di manioca ed altre radici feculacee, la *mondamine* o farina di granoturco delle Indie, come pure quella in pasta da marenga polverizzata, che i francesi chiamano *neige de Florence:* certi biscottini come i *krakers* degli inglesi; le tostate di pane, i *pannequets*, la pasta reale, ecc.

Vengono considerate come guarniture supplementari quelle risultanti da tagliuzzamenti di frondi del prezzemolo, del cerfoglio, del sedano, della lattuca, designate sotto il nome di peluzzo (*peluche*) e di fra-

(1) *Anche la midolla di bue, sotto forma di palline o gnocchetti, come nella zuppa austriaca detta* Marchknodeln; *il fegato di vitello o di agnello, tagliato a dadolini, come nella* Lieberknodeln *austriaca, sono guarniture.*

stagliate (*chiffonade*); quelle foglie, gambi o radici di legumi, cincischiate colle forbici o lavorate col coltello per tornire o cesellare od altro ordigno asportapezzo o torchietto a stampo che dia loro forme geometriche o bizzarre, come si può vedere nella tavola dove sono riprodotte le varie guarniture.

Tra quelle frastagliate o tagliuzzate devono essere comprese le giuliane e paesane (*paysanes*), giardiniere (*jardinières*) e macedonie (*macédoines*) di legumi, che guarniscono le così dette *garbures* francesi, le *olle* all'antica ed i minestroni italiani.

Alcuni funghi freschi, tagliati a rotelle, specialmente gli ovuli, e le spugnole o trippette (*morilles*) costituiscono delle guarniture supplementari come pure le varie dadolate (*salpicons*) di grasso e di magro.

Cominceremo dalle più semplici e generali come i crostini di pane, quelle di verdura frastagliata, per venire in seguito alle più complicate, tralasciando però quelle speciali ad alcune minestre che descriveremo quando tratteremo di ciascuna zuppa o minestra particolare.

32. — Guarnizioni con crostini per zuppe.

Sono svariati: alcuni formati di semplice mollica di pane buffetto, raffermo, tagliata a dadolini, quindi fritta nel burro, oppure nell'olio, qualora dovesse servire per una zuppa alla certosina di magro.

I crostini, invece, le « rostite » o tostate di pane, dette *toast* degli inglesi, sono fatte di pane, abbrustolate dalle due faccie sulla graticola o, meglio, essiccate nella stufa, tanto da colorarsi in biondo nocciuola. Si possono impiegare anche dei crostini di pasta sfogliata così pure certe gallette e biscotti da marinaio, ed anche dei grissini, come quelli di Torino. Per la così detta zuppa *crôute au pôt* dei francesi, si userà di preferenza la crosta del disotto di grossi pani, tagliata quadrata o rotonda, ma a fette piatte, piuttosto grandi. Si possono anche fare dei crostini farciti come diremo pei *panequets*, o frittatine piatte, infogliate o crespelli (*crêpes*) e pei *pfannekuchen* dei tedeschi.

33. — Guarnizioni con peluzzo e legumi frastagliati.

Il peluzzo consiste in foglie di prezzemolo, di cerfoglio ed anche di finocchio che vengono strappate dai loro steli e gettate nel brodo così intiere oppure anche tritate. Costituisce, come si disse, una guarnitura supplementare, poichè sovente la si impiega come sussidiaria, con altre guarniture, benchè possa stare anche sola.

La frastagliata o cincischiata, detta *chiffonade* dai francesi, consiste in foglie di lattuga, di acetosa, foggiate a dischi mediante apposito istrumento, oppure tagliuzzate e cincischiate colle forbici o semplicemente lacerate per essere preventivamente bislessate (imbianchite) a parte; quindi frammischiate a foglie di prezzemolo e di cerfoglio crude, o leggermente scottate, prima di essere messe nella zuppa. Prendono differenti nomi le minestre, a seconda dell'impiego di alcuni legumi preponderanti e della maniera di tagliarli, originando così la brunese (*brunoise*), la *garbure*, e la contadina (*paysanne*), ecc.

34. — Reale per minestra.

In una terrina, rompete 4 uova intere e 4 tuorli. Stemperate con un bicchiere di buon consumato; gustate con sale (non mettete però del pepe che deposita in fondo allo stampo e dà brutto aspetto alla reale). Passate per la stamigna, e fate affogare — senza bollire — in uno stampo burrato da sciarlotta, oppure in varii stampini per darìole. Allorchè la Reale sarà ben rappresa, sformate e lasciate raffreddare; quindi tagliatela in lamelle abbastanza spesse, per poi dettagliarle, coll'asportapezzo, in altre più sottili, dando loro la forma più conveniente: dadolini, losanghe, semilune, quadrelli, dischetti e simili, avver-

tendo che, a misura voi dettaglierete la Reale, porrete i pezzetti nel brodo leggero, affinchè non si sbricciolino; ed al momento di servirvene, per guarnire un consumato chiaro, come di regola, sgocciolate la Reale e gettatela nella zuppiera. La Reale vien servita anche nel consumato con punte di sparagi o in un potaggio primaverile.

35. — Reale ordinaria.

Prendete 4 decilitri di consumato; 2 uova intiere e 5 tuorli sbattuti come per frittata, diluite col consumato; passate per salvietta, togliete la schiuma, versate in stampini butirrati. Fate affogare nel bagno-maria, durante 15 o 20 minuti, senza ebollizione; assicurandovi, prima di sformarli, della loro messa a punto di solidificazione (1).

36. — Reale con panna.

Le medesime proporzioni e tempo di affogamento che per quelle suddette col consumato, il quale verrà sostituito dalla medesima quantità di panna, con lieve aggiunta d'odore di noce moscata.

37. — Reale di pollame.

Abbiate: 100 gr. di bianco di pollo cotto e pesto nel mortaio, con aggiunta di 3 cucchiaiate di besciamella fredda, diluita con 1 decilitro di panna e datele odore di noce moscata. Passate per la stamigna, legate con 3 tuorli d'uovo e 1 intiero. La durata dell'affogamento è la medesima dei precedenti.

38. — Reale di selvaggina.

Prendete 100 grammi di carne cotta di selvaggina, 3 cucchiaiate di spagnuola fredda; 1 decilitro di doppia panna. Passate per stamigna. Durata medesima per l'affogamento. Legate con 3 tuorli d'uovo ed 1 intero.

39. — Reale di pesce.

Prendete 125 grammi di filetti di sfoglie o di rombo già stufati, oppure sostituite con la stessa quantità di polpa d'altro pesce cotto od anche di crostaceo; 2 cucchiaiate di besciamella fredda, odore di noce moscata, 12 centilitri di panna. Passate per stamigna; legate con 5 tuorli d'uovo. Medesimo tempo d'affogamento.

40. — Reale di carote.

Prendete 150 grammi di passato di carote o di pastinache, stufate nel burro; 1 cucchiaiata di besciamella fredda; 1 decilitro di panna; qualche goccia (non più di 6) di carmino, per colorare il preparato; aggiungete un pizzico di zucchero. Legate con 1 uovo intero e 4 tuorli. Medesimo tempo d'affogamento.

---

(1) *Le proporzioni di queste* Reali *sono stabilite per guarnire 4 litri di gran brodo o di consumato.*

41. — Reali diverse.

Sia che prendiate delle punte d'asparagi, del bianco di porri o di sedani, dei fondi di carciofi e simili, voi dovrete calcolare su circa 200 grammi del legume adottato, già preventivamente stufato e passato; diluirlo con 3 cucchiaiate di besciamella fredda ed 1 decilitro di panna; aggiungendo, secondo la natura del legume, un pizzico di zucchero, se gli conferisce. Legate con 5 a 6 tuorli d'uova; comportatevi, per l'affogamento, collo stesso criterio di tempo degli altri. Avvertite che, dato il procedimento e le proporzioni di queste reali tipiche, si procederà medesimamente per le tante altre che servono a guarnire i consumati. Notate pure che una reale, qualunquesiasi, non può essere dettagliata che allorquando sia ben raffreddata. È essenziale di sorvegliare il perfetto legamento dell'elemento uova e regolarne la messa a punto di solidificazione.

42. — Guarnizione di farcie diverse per chenelli da zuppa.

Regole generali: Qualunque sia la farcia che voi impiegherete (pollo, selvaggina, pesce, crostacei, ecc.) quando sarà ultimata, converrà sperimentarne la consistenza, onde modificarla se occorre.

I chenelli, detti anche italianamente morbidelle (1), si possono fare col cucchiaio come col sacchetto. Quest'ultimi possono assumere foggie diverse di anelli, di triangoli, od altre forme geometriche. Per ottenere i primi, fatti a pallottoline ossia a polpettine, si opera nel seguente modo: Abbiate 2 cucchiaini, uno tenetelo immerso dentro l'acqua ben calda d'una casseruola; prendete coll'altro una piccola quantità di farcia già preparata, lisciatela, arrotondatela, mediante un coltellino umido, e spiccate la piccola massa col cucchiaino caldo, lasciandola subito cadere sul fondo d'una tegghia, spalmata di burro, per modo che le successive pallottoline si dispongano spaziate una dall'altra, cioè senza toccarsi. Compiuta l'operazione della formazione delle morbidelle, copritele abbondantemente di brodo, oppure d'acqua bollente, salata leggermente, e mettete la tegghia sul fuoco, mantenendovela sino al punto che le pallottoline siansi completamente rassodate, evitando però l'ebollizione. Scolatele su d'un pannolino candido e quindi deponete nella zuppiera.

Per ottenere i chenelli col sacchetto, si pratica in questo modo: Introducete la farcia già preparata, in una tasca di tela, munita di cannula, oppure in un cornetto di carta forte a cui taglierete la punta colle forbici del diametro voluto. Prendendo il sacchetto o cornetto colle due mani e premendo gradatamente su di esso, spingete, sul fondo d'una tegghia unta di burro, la farcia che schizzerà dal foro della cannula o del cornetto, e voi potrete ottenere, con un po' di pratica e molto garbo, delle perle, degli anelli, delle stelle, dei maccheroncini (anche scannellati) dei cilindretti o codicelle di topo, della lunghezza di 2 cent., ecc. Ottenuti questi chenelli, procederete come per quelli fatti col cucchiaio,

---

(1) *La parola* quenelle *dei francesi, alcuni fanno derivare dalla denominazione tedesca di* knodel, *come i russi quella di* queneff, *che valgono a indicare delle polpettine di carne, o dei* kloss *o gnocchetti. Tuttavia non sarei alieno dal supporre, invece, che la parola* quenelle *abbia piuttosto origine italiana. Infatti, nel prezioso codice Casanatese del 300, intitolato* Libro di cucina, *si legge una ricetta di polpettine o ravioli nudi, cioè senza pasta, recante al Capo LX questo titolo significativo:*

QUINQUINELLI, CIOÈ RAFIOLI BONI MOLLI.

Perciò noi potremmo benissimo adottare, abbreviando, la parola quinelli *o* quenelli, *ma preferiamo invece dire:* chenelli o chenelle *e talora anche* morbidelle, *come indicava l'egregio glottologo sig. G. Frosini.*

coprendoli di brodo o d'acqua bollente, leggermente salata, e facendoli rassodare, lasciandoli crogiuolare regolarmente, evitando che il liquido entri in bollore. Ritirateli colla schiumarola forata e scolateli su d'un pannolino.

Per 4 litri di consumato. — Le proporzioni dei vari ingredienti necessari per chenelli, come per esempio: polpe di filetto di pollo o di selvaggina o di pesce, sono di circa 100 grammi per ciascuna di dette polpe crude, che devono essere pestate nel mortaio e amalgamate mediante un albume d'uovo; regolate con poco sale e odore di noce moscata, passate per setaccio e montate su ghiaccio con circa 8 centilitri di panna fresca e piuttosto densa. Per i pesci, aumentate un po' la chiara d'uovo.

43. — Chenelli a forma d'arnione di gallo per guarnizione di zuppa.

Togliete i filetti a due polli crudi, pestateli nel mortaio e passatene la polpa ottenuta per lo staccio. Riponeteli ancora nel mortaio dove li ripesterete, aggiungendovi, poco a poco, della panata fredda preparata con panna della stessa quantità della polpa di filetto, e rimestando e incorporandovi burro e farina; condite la farcia, passatela, mettetela in una terrina; esperimentatene una particella nell'acqua bollente. Prendete, colla mano sinistra, un cucchiarino ripieno di farcia, quindi coll'indice della mano destra sollevate sulla punta del cucchiarino una porzioncella di detta farcia che avrete distaccata col dito; poscia fate passare il cucchiarino al disotto del dito per lasciar cadere il chenello dentro una casseruola d'acqua calda, mantenuta lontana dal fuoco. Così operando, i chenelli, una volta sbollentiti, assumeranno la forma d'un arnione o fagiuolo di gallo. Scolateli e deponeteli in fondo alla zuppiera.

44. — Morbidelle o chenelli di semolino.

In una terrina, lavorate col cucchiaio 150 gr. di burro e 4 o 5 tuorli d'uovo; quando il composto diventerà spumoso, aggiungete, spargendolo a pioggia, 150 gr. di semolino fino e crudo; regolando con sale e odore di noce moscata. Foggiate, coll'aiuto d'un cucchiaio, delle morbidelle, distaccando il composto, a particelle, dal cucchiaio, mediante la punta del coltello e lasciandole cadere nell'acqua bollente, leggermente salata, per sbollentirle; quindi scolatele e deponetele nella zuppiera.

45. — Morbidelle o chenelli di riso.

Fate un risotto con 150 grammi di riso, quindi versatelo e lasciatelo raffreddare in un piatto. Prendete 3 ettogrammi di polpa cruda di pollo, 60 gr. di fegato di pollo fritto nel burro; pestate tutto nel mortaio, quindi aggiungete il risottino e continuate a pestare; regolate con sale e odore di noce moscata e stemperatevi e amalgamatevi 4 uova; indi passate il tutto per lo staccio, raccogliendo il passato dentro una terrina. Tramenatelo bene e quando ha acquistato la voluta morbidezza, fate la prova gettandone un pezzo nel brodo o nell'acqua bollente; qualora fosse troppo consistente, aggiungetegli un po' di besciamella; se troppo liquido, qualche tuorlo d'uovo. Quindi, coll'aiuto del cucchiarino, come si è detto più sopra, foggiate tanti chenelli che farete cadere sul fondo d'una tiella spalmata di burro, che coprirete di brodo o d'acqua bollente, leggermente salata, pochi istanti prima di servirvene, lasciandoli crogiuolare qualche minuto, senza che prendano bollore; quindi scolateli e disponeteli in fondo della zuppiera.

46. — Morbidelle o chenelli di patate.

Prendete 200 gr. di passato di patate ed altrettanto di polpa di pollo cotto che pesterete nel mortaio, aggiungete un po' di formaggio, poco sale e odore di noce moscata, 2 uova intere e 2 tuorli; mischiate e passate per lo staccio, tagliate la pasta a piccole palline o a codicelle, gettatele dentro il brodo bollente, lasciatele crogiuolore durante un quarto d'ora, indi ritiratele, sgocciolatele e deponetele nella zuppiera.

47. — Guarnizioni di chenelli colla panna.

Preparate un apparecchio di pasta reale (*pâte à choux*) compatta; quando sarà asciugata a giusta misura, tramutatela di casserola per incorporare alla pasta le uova necessarie per modo d'ottenerla un po' più consistente della pasta reale per pasticci; aggiungete un pizzico di pepe, un po' di noce moscata; poi prendetela con un cucchiaio da tavola, e, spingendola col dito, fatela cadere sulla tavola sparsa di farina: foggiate i chenelli di forma rotonda oppure allungata; tuffateli nell'acqua bollente e salata, fate prendere qualche legger bollore al liquido in casserola coperta; ritirate la casserola dal fuoco e tre minuti dopo scolate i chenelli colla schiumarola, per deporli nella zuppiera.

48. — Guarnizioni di chenelli con midolla.

Tritate due ettogrammi di midolla di manzo previamente diguazzata, quindi, rasciutta, mescolatela, in una terrina, con egual peso di mollica di pane grattugiato; aggiungete un cucchiaio da tavola di farina, un po' di sale e pepe, cinque tuorli e un uovo intero, tenete la pasta consistente e liscia; affogatene, nell'acqua bollente, una piccola parte onde esperimentarne la densità. Prendete, allora, con un piccolo cucchiaio tuffato nell'acqua calda, il composto e lasciatelo cadere in una casserola d'acqua bollente salata; bislessate i chenelli senza lasciarli bollire, scolateli e collocateli nella zuppiera.

49. — Guarnizione alla Savoiarda.

Questa guarnizione si adatta tanto alle zuppe chiare o liquide come alle legate. Lavorate per cinque minuti, entro una terrina, cinque o sei tuorli, aggiungendo, a poco a poco, 3 cucchiaiate di farina, 150 grammi di formaggio grattato, un pizzico di zucchero. Distendete il composto su una placca, ricoperta di carta; indi cuocetelo a forno moderato; tolto dal forno, dettagliatelo foggiandolo a dischi od a losanghe per servirli in bella guisa.

50. — Guarnizione di riso alla Carolina.

Fate bislessare (imbianchire) 300 gr. di riso; cuocetelo con latte, un grano di sale e un pizzico di zucchero, tenendolo piuttosto consistente; quando sarà ben cotto, passatelo per staccio; stemperate il passato con alcune cucchiaiate di panna cruda, 30 tuorli crudi ed un mezzo bicchiere di latte di mandorle. Passate di nuovo il composto, colatelo entro piccole forme unte di burro. Quando sarà freddo, estraete i piccoli pani per dividerli.

51. — Panettini imbottiti o ripieni.

Prendete di quei piccoli pani rotondi, così detti di lusso, tagliate la crosta di sotto, ed asportatene tutta la mollica per modo da ridurli al semplice involucro crostale, che farete essiccare nel forno. Spalmatene l'interno con leggera farcia a piacimento e riempiteli di ortaggi o legumi primizie, specialmente: punte di asparagi, fondi di carciofini, fagiolini, piselli e simili, sia d'una sola sorta che misti, che stiverete bene colla punta rotonda d'un coltello o col cucchiaino. Compite la stratificazione, al disotto, con la medesima farcia dell'interno, quindi rimettete a posto la crosta inferiore a guisa di coperchio. Collocate quei panini « gravidi » in una tegghia unta di burro, ben vicini gli uni agli altri, e bagnateli con brodo consumato piuttosto caldo; avanzateli alla bocca del forno per farli leggermente grattinare, inumidendoli, di mano in mano, con brodo un po' grasso. Toglieteli, ad uno ad uno, colla foratina piatta da frittura, e, con garbo senza romperli, adagiateli in una casserola di pirofila o di alluminio; sgrassateli alla superficie, indi passateli nella zuppiera. Si possono anche ammannire i panetti, qualora non si trovassero pronti dal fornaio, nel seguente modo: 200 gr. di semola, un po' di burro della grossezza d'un uovo di piccione e poco sale; misticate il tutto mediante l'aggiunta di qualche cucchiaiata d'acqua tiepida, tanto da ottenere un pastone abbastanza morbido. Mettetelo al tiepido, e quando sarà ben lievitato, lavoratelo nuovamente e tagliatene tanti pezzetti coi quali formerete altrettanti panettini che disporrete sulla placca dove li lascerete riposare alquanto, poscia li avanzerete al forno, facendoli cuocere a forno moderato. Cotti che siano, potrete farcirli come gli altri precedenti. (Vedi MUFFINS nei *Fuori d'opera*).

Si fanno pure dei panetti ripieni di farcia e di passati diversi, che prendono il nome del passato col quale vengono farciti. Per ottenere queste guarnizioni, si svuotano della midolla i panettini come si disse pei panini imbottiti; si disseccano al forno, si spalmano internamente d'uno strato di farcia, quindi si riempiono d'un passato qualsiasi, che verrà reso consistente coll'aggiunta di uova che costituiranno la base di legamento. Avanzateli a forno moderato dove li farete grattinare, durante 15 minuti, quindi deponeteli nella zuppiera, per essere serviti con brodo.

52. — Tapponcini di midolla di pane e crostini farciti.

Si possono ottenere, all'antica maniera, dei tapponcini, uso *profiterolles,* asportando nella midolla d'un grosso pane raffermo, mediante un tubetto metallico a bordi taglienti da una sola estremità, dei cilindri o turaccioli di midolla, che, con un altro tubetto, più piccolo, svuoterete all'interno, tanto da convertire quei turaccioli ottenuti in altrettanti tubi che riempirete di farcia a piacere, ma specialmente di pollo, quindi turate i due fori con un pezzo di quella midolla estratta mediante il piccolo tubetto. Fate soffriggere un istante, con burro chiarificato, in una tiella, i vostri turaccioletti farciti, quindi avanzateli a forno moderato, tanto da ottenerli ben secchi e di un bel colore dorato. Asciugateli intanto che son caldi, con carta bibula o con un pannolino, per toglier loro l'eccesso di unto; deponeteli nel fondo della zuppiera, per essere serviti con brodo consumato.

53. — Palline di pasta reale (*Profiterolles*).

La pasta da *profiterolles* è quella cosidetta reale o *choux* dei francesi, alquanto più leggera, ma meno saporita. Nella cucina antica italiana, erano menzionati, dal Messisburgo, gli *struffoli*, ch'erano di pasta frolla fritta, mentre la *reale* si cuoce nel forno (1).

Mettete dentro una casserola: 1 bicchiere ordinario d'acqua, 100 gr. di burro e poco sale; appena alza il bollore, aggiungete 100 gr. di farina di semola, rimestate bene col cucchiaio di legno e fate cuocere quella pasta, che passerete in un' altra casserola, ed appena intiepidita, legate la massa con 6 tuorli d'uovo e 1 uovo intero, tantochè otterrete una pasta alquanto consistente, dalla quale potrete ricavare dei piccoli panetti, della grossezza d'una noce o d'una nocella che avanzerete a forno temperato. Potrete quindi farcirli a piacere, osservando che non devono essere inzuppati nel brodo come quei panini gravidi suddetti, ma deposti in tiella, spalmata di burro, e coperti con un foglio di carta pure unta; quindi verranno esposti a forno tiepido, durante pochi minuti. Metteteli nel fondo della zuppiera e serviteli con brodo.

54. — Tortoline alla regina.

Mescolate, a pari quantità, una besciamella condensata (1 bicchiere di panna e 2 cucchiaiate di buon sugo) con del passato di polpa di filetto di pollo; regolate di sale e mescolate, aggiungendovi 3 uova ben sbattute. Questo composto voi lo verserete, mediante il cucchiaio, dentro 12 piccole forme per darìole o tortolette, riempiendole bellamente, e le cuocerete a forno moderato fino a che le tortoline abbiano acquistato un bel colore dorato. Deponetele in fondo alla zuppiera, per essere servite con brodo consumato.

Notate bene che al passato di bianco di pollo, voi potreste anche sostituire del passato di fegato grasso o di fegato di selvaggina, ed anche della polpa di vitello arrosto. Come pure, in circostanze di magro, si può fare un passato di filetti di sfoglia, o d'altro pesce fino, fritti al burro, quindi pestati e passati per setaccio e finalmente coll'aggiunta di code di gamberi a cui unirete il burro dei medesimi.

55. — Guarnizione San Fiorentino.

Questa guarnizione s'addice convenientemente alle zuppe legate o composte, come pure ai consumati. Preparate una piccola pasta reale asciutta senza zucchero. Quando le uova saranno amalgamate, aggiungete 2 pugilli di formaggio grattugiato e odore di noce moscata. Introducete la pasta in una tasca munita di cannula, la cui apertura presenti il diametro d'un sottile maccherone; fate cadere la pasta nel brodo, tenuto in ebollizione sull'angolo del fornello. Ritirate subito la casserola dal fuoco ed estraete la pasta colla schiumarola per deporla nella zuppiera.

56. — " Quenefes „ alla russa.

Le *quenefes* si preparano sul momento. Appena il brodo bolle, si fanno cadere, con un piccolo cucchiaino, delle goccie d'un intriso di fior di farina, stemperato con acqua, e qualche

(1) *Alcuni pretendono che* pâte à choux *non sia altro che la ripetizione fonetica del* pat'asciù.... *tronco del dialetto napoletano, per indicare la « pasta asciutta », qualità essenziale, di questa pasta di loro invenzione.*

goccia di vino bianco, unito a tuorli d'uova frullati, e odore di noce moscata che toccando il brodo bollente si solidificano, rapprendendosi e costituendo la guarnitura voluta.

57. — Guarnizioni di " darìole „ svariate.

Prendiamo come tipo le « darìole » (1) con piccoli filami di pollo. Pestate nel mortaio il petto di un pollo arrosto; unitegli un cucchiaio di reggiano grattugiato, sale, odore di noce moscata e poca panna; un cucchiaio di vellutata e 4 tuorli d'uova. Passate il tutto per setaccio; ungete con burro 12 stampini per darìole, riempiteli del composto e cuocetelo per un'ora a bagnomaria. Ritirateli dall'acqua, e quando saranno freddi, togliete il contenuto dagli stampini e tagliatelo a fette e gettatelo nel consumato. Con questo sistema si possono fare darìole di carne di vitello, di selvaggina, come pure di passati di verdure: spinaci, patate, pisellini, punte di sparagi, fondi di carciofi, carote, pomidoro; si può anche adoperare dei piccolissimi stampini di diverse forme, per cui le darìole si possono mettere nel consumato intiere senza affettarle.

58. — Uova filate per guarniture ausiliari di zuppe.

Per 3 litri di consumato tenete le seguenti proporzioni; 1 uovo o 2 sbattuti come per fare la frittata; passate per piccolo colatoio conico (*chinois*). Rimettetele in un colatoio più fino, che farete colare sopra d'una tegghia contenente del consumato bollente. Solidificandosi prontamente, sarà necessario far sgocciolare immediatamente.

59. — Effimere per guarnitura di consumati di pollo.

Prendete 3 cucchiaiate di reggiano grattato, 2 cucchiaiate di fecola, 1 presa di pepe bianco, odore di noce moscata, uno scrupolo di diaccia bionda di pollo. Lavorate in terrina con 1 uovo intiero, 5 tuorli e distendete sulla placca scavata e burrata come per le pasticcierie secche. Fatele affogare nel consumato e datele la forma voluta con l'asportapezzo.

Tralasciamo di più oltre enumerare le guarnizioni per zuppe e minestre, avendone esaurientemente riferito per quanto riguarda le principali, le più note e diffuse. In quanto alle guarnizioni particolari, le tratteremo, man mano, a loro volta, quando svolgeremo le minestre speciali, sia nazionali che esotiche.

Per ciò che concerne le diverse e variate paste alimentari, tipo vermicelli, fabbricate dai pastai e quelle di tapioca, di sagù, di salep, ecc., le dosi o porzioni, per 4 litri di consumato od altro brodo, dovranno calcolarsi a seconda della finezza o leggerezza e della provenienza (p. e. quelle di Napoli o di Genova più resistenti), da 180 a 200 grammi. Per le perle di sagù, di tapioca, ecc. le dosi sono da 3 cucchiaiate (2) per litro. Il tempo di affogamento (*pochage*) può calcolarsi dai 10 ai 15 minuti.

---

(1) *Le* darìole *o* dirìole *appartengono alla pastellaria italiana. Già il Platina* (*Bartolomeo Sacchi da Piadena nel Cremonese, cuoco segreto di S. S. Papa Sisto IV*), *nel suo primo trattato* De honesta voluptate; de natura rerum et arte coquendi (*Cividale del Friuli 1473*), *nel lib. VIII, fornisce due ricette di* dirìole *o* darìole, *che, secondo le ristampe, hanno dicitura differente. Vuolsi che* Darìole *volesse significare — come per la « pasta reale » — piccole paste dedicate a Dario re di Persia.*

(2) *La cucchiaiata ordinaria corrisponde a 20 grammi.*

CAPO II.

DELLE ZUPPE E MINESTRE

« Il potaggio sta ad un pranzo come il portico od il peristilio ad un edifizio; vale a dire: che non « solamente n'è la prima pezza, ma ch'egli dev'essere combinato di maniera da fornire una giusta idea del « festino, presso a poco come la sinfonia di un'opera comica deve annunziare il soggetto dell'elaborato ».

GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

Il grande cuciniere francese ed autore incomparabile, Antonio Carême, sentenziò: « la minestra, nell'insieme d'un buon pranzo, deve occupare il primo posto; e se le salse lo rendono squisito, io considero la minestra dover essere la squisitezza per eccellenza ». Egli è perciò che non insisteremo mai abbastanza sulla necessità, anzi sul dovere che ha il cuoco di sorvegliare e mettere ogni cura affinchè la minestra, questa prefazione d'un pranzo succolento, valga a ben disporre lo stomaco nell'accogliere le altre successive vivande.

« L'arte culinaria — scrive il dottor Oscar Giacchi nel suo libro « Il medico in cucina » — ha immaginato un numero indefinito di minestre, tanto di grasso che di magro; e, fino dai tempi più remoti, i popoli civili onoravano la mensa di questa pietanza che rappresentò, per tanti secoli, il fondamento di ogni pranzo e di ogni modesto desinare. — Una buona scodella di minestra co' suoi tepidi calori, col suo profumo stimolante, dispone gli animi alla letizia e prepara lo stomaco a far buona accoglienza alle pietanze, e fredde e calde, insipide e piccanti — e non sempre di un'innocenza intemerata — che, l'una dopo l'altra, vengono a far pompa delle loro seduzioni ».

Quantunque le zuppe e minestre siano indispensabili — come si vede — per bene iniziare un pranzo, pure, in diverse epoche, il loro merito ed importanza vennero contrastati e discussi come pure non è detto, ancora oggidì, che in tutti i paesi siano tenute nella medesima considerazione e che persino alcuni ne facciano a meno. Così, pure, i sapori e gli aromi delle minestre variano a seconda dei paesi e dei gusti etnici dei loro abitanti. Gl'inglesi e gli americani prediligono le minestre molto pimentate; i russi preferiscono le minestre acidule di succhi di erbaggi, con guarniture di pesci, oppure di selvaggina delle loro regioni. Una volta, sia in Francia che in Italia, si gustavano molto le minestre cariche di pepe, con cipolle irte di chiodi di garofano e con odori di spezie diverse, come la noce moscata, lo zafferano, lo zenzero e simili (1). Oggigiorno, invece, nelle case doviziose ed aristocratiche, non si vuole più alcuna spezie o droga e persino banditi gli agliacei, come le cipolle, il porro e simili. Però, nelle zuppe, specialmente di pesce, ed in alcune minestre regionali d' Italia e di Francia ed altre esotiche, abbondano certi aromi e droghe che contribuiscono ad accentuarne il gusto ed a renderle più saporite e digestive, oltre al conservare quelle tradizionali abitudini di gusto o di palato che costituiscono il folklorismo alimentare dei popoli. Le zuppe e minestre vengono classificate in due grandi categorie: in *chiare* o limpide ed in *legate*; a queste noi aggiungeremo le esotiche o cosmopolite, cioè appartenenti a diversi paesi, costituendo un altro ramo del folklorismo etnico o nazionale. Le zuppe o minestre, tanto chiare che legate, si suddividono in grasse ed in magre a seconda degli elementi nutritivi o sostanziali che concorrono a formarne i brodi, cioè: carni varie, pollame, selvaggina, pesci, legumi e relative guarniture. Le zuppe o minestre legate vengono suddivise, da alcuni trattatisti moderni, in « passati » (*purées*) propriamente detti, sia semplici che composti; in « vellutati » ed in « creme », a seconda degli elementi di base e fattori di legamento. Le zuppe chiare generalmente prendono il nome di consumati e devono distinguersi per la limpidità e chiarezza del brodo, per la sua succolenza e purezza d'aroma. Le zuppe legate si distinguono per la loro leggerezza, morbidezza, finezza di gusto e delicato sapore delle sostanze che ne formano la base.

Questi elementi di base dei passati sono i legumi, i volatili, la selvaggina, i crostacei, appoggiati da un fattore di legamento che è il riso per i passati di legumi, di volatili e di crostacei; la patata, per i passati a base d'erbaggi; le lenticchie, per i passati di selvaggina. Ben inteso che, per le minestre a base di farinacei e di leguminacei, come: riso, fagiuoli, lenticchie, piselli e simili, oppure di feculacei, quali: patate, castagne, sagù, ecc., che già contengono il fattore di legamento, è superflua ogni altra addizione. Nell'antica cucina italiana del Domenico Romoli, detto *Panunto*, il principale fattore di legamento era il pane tagliato a grossi dadi e fritto al burro, che dava alle minestre ed altri potaggi una deliziosa morbidezza. Alcuni cuochi moderni hanno cominciato a rimetterlo in uso e fanno ottima cosa. Gli elementi di base pei vellutati, sono i legumi, i volatili, i pesci co' loro passati. Per i vellutati e creme di pesci, alcuni consigliano la panata chiara quale fattore di legamento. Si tagliano delle fette consistenti di pane (gr. 400), si fanno crogiuolare per un quarto d'ora in 2 litri circa o poco più di latte bollente, regolato con sale e pepe bianco. Fattori del legamento sono i tuorli d'uovo e la panna di latte, nelle proporzioni dovute; lo stesso dicasi per il burro, quale fattore della messa a punto finale. Le creme differiscono dai vellutati per il fatto che il latte sostituisce in gran parte, e talvolta in totalità, il consumato di bagnatura, per cozione e per messa a punto finale; che il vellutato vien sostituito, nelle medesime proporzioni, da una besciamella chiara; che finalmente non tollerano il legamento fatto a base di tuorli d'uovo. La loro messa

---

(1) *Nell'articolo V del* Ménagier de Paris, *trovansi elencati tutti i titoli della cucina francese del 1393:* Pour commander, deviser et faire toutes manière de potaiges, etc. — Potages communs sans espices et non lians. — Potages qui sont à espices et non lians. — Potages lians de char. — Potages lians sans char, *etc. Come si vede, già fin d'allora, le minestre o potaggi si dividevano, come oggidì, in chiare e legate, in grasse (cioè di carne) e magre (cioè senza carne).*

a punto finale non si fa col burro, ma con due decilitri e mezzo (per litro) di panna di latte ben fresca.

Le guarniture dei passati vengono adattate a seconda della loro natura e consistono in crostoni di pane tagliati a dadi e fritti al burro; in crostoni di filetti di pollo o di selvaggina già precedentemente tenuti in serbo per tal uso; o in bastoncelli o chenelli, costituiti colle polpe desunte dagli stessi filetti crudi, tenuti in serbo; in crostoni di polpe di crostacei, che costituiscono l'elemento basilare di quei passati. Per i vellutati, come pure per le creme, le guarniture corrispondono all'elemento di base di quelle minestre, cioè, in crostini, chenelli, reali, giuliane, brunesi, peluzzi, tagliuzzate, primaverili ed altre simili, qualora l'elemento di base appartenga ad un legume.

Le zuppe esotiche, dette impropriamente cosmopolite, comprendono quelle d'importazione straniera. Ora, se nei tempi andati, quando i mezzi di comunicazione tra popoli e popoli, ed i modi di viaggiare erano lenti, incomodi, poco sicuri o pieni di disagî, tanto che poco affidavano lo straniero a sobbarcarsi ai pericoli d'un viaggio che poteva, la maggior parte delle volte, riuscire disastroso, era lecito ai cuochi, anche addetti ai grandi alberghi e ristoratori, l'ignorare la composizione di certe vivande esotiche, perchè raramente richieste; oltre che, una volta, bisogna confessarlo, specialmente in Italia, si dava poca importanza ad appagare i desiderî cucinarî dei rari forestieri che ci capitavano dall'estero, e tanto meno prevenirli, come si fa oggidì, mettendo, a seconda delle circostanze, nella lista del giorno o nella distinta di tavola d'oste, delle vivande straniere. Ma, modernamente, col movimento di forestieri che, da ogni parte del mondo, capitano in Italia per visitarla da cima a fondo, nessun cuoco può, sensatamente, ignorare la composizione delle principali vivande cosmopolite, principalmente delle zuppe e minestre, che potrebbero essere richieste, non solo dalle esigenze del servizio moderno nei grandi stabilimenti pubblici uso alberghi, locande e trattorie; ma eziandio presso gli stessi privati, che, anch'essi, avendo viaggiato all'estero, sovente desiderano riassaggiare alcune vivande che maggiormente impressionarono gradevolmente il loro palato; oppure, qualora volendo onorare, alla loro mensa, qualche ospite gradito forestiero, stimassero opportuno di far manipolare esattamente, dal loro personale di cucina, qualche vivanda, specialmente una minestra — che costituisce la prefazione del pranzo — della nazione cui l'ospite appartiene. In ogni modo però, anche in queste ed altre rare speciali circostanze, il cuoco dovrà, per maggior convenienza, assicurarsi se questa minestra esotica riuscirà ben accolta dalla generalità dei convitati; e, nell'incertezza, non arrischiarsi mai di servirla sola, ma bensì accompagnata da un'altra indigena; onde lasciare ogni commensale a suo agio nella scelta delle dette vivande, principalmente quando si tratti di una zuppa, che è come la sinfonia del grande lavoro orchestrato sulla gamma svariata dei cibi e delle bevande.

Così pure, nei grandi pranzi d'apparato, sarà conveniente servire due zuppe o minestre, una chiara ed una legata.

Venendo poi alle differenze gustative: individuali o collettive, presumentisi nella varietà delle ricche accolte dell'elegante anfitrionato, — che i cuochi provetti sanno indovinare e classificare più o meno per fini buongustai, o *gourmets*, come li definiscono i francesi — citerò l'autorevole opinione dell'esimio Sig. Amedeo Pettini, uno dei capi cuochi della Real Casa d'Italia, che così arguiva, su questo proposito, nel suo opuscolo: *Dall'Empirismo alla Cucina Scientifica.*

« Per i commensali al primo grado, la minestra è ordinariamente col *consumato* chiaro, con poche guarnizioni leggere: *spumette, reali, flani;* qualche volta unite con punte di sparagi, pisellini, tapioca, orzo perlato, nidi, neve, ecc.: oppure una minestra finemente legata od una tenue *latteggiata di passati*, come una « *Regina* » con funghi e qualche mandorla dolce, e forse una *bisque*, che però è preferita — son certo — da convitati dallo stomaco più agguerrito.

« Per i commensali di secondo grado, il *consumato* della minestra può essere più forte e composto. Si unisce cioè con *sugo* in maggiore proporzione, e sovente, pure, con vini, quali: il Madera, l'*Iquem*, lo *Xérés*, lo *Champagne* ed il *Tokay*, ed anche del liquore forte: *Cognac* vecchio, *Old Brandy* e del Giamaica di marca incontestata.

« Che i *routiniers* — direbbe Carème — non aggrottino il ciglio. In cucina nulla è proibito.... È questione di misura. Io confido — miei colleghi — nella vostra saggezza.

« Di questa amalgama del consumato fanno altresì parte le essenze culinari ed i fondi chiarificati — come ognun sa — e pochi aromi. Si può mandare in tavola anche delle legagioni e dei passati designati col nome di anfitrioni di sodo merito. Le guarnizioni son sempre sostanziose: dadolini e chenelli di pesce, piccoli cubi di tartaruga di mare, testa di vitello, creste, tartufi, lingua, granelli di pollo, filettini di selvaggiume e via di seguito ».

*
* *

Nella enumerazione delle varie zuppe e minestre — come pure delle altre vivande che verranno in seguito, noi ci atterremo, il più che ci sarà possibile, ad una nomenclatura italiana, e le formule o ricette le svolgeremo il più italianamente che ci sia consentito dall'andazzo dei tempi e dal mal vezzo dei nostri colleghi, i quali, anzichè cercare di arricchire la nostra madre lingua di tutta quella terminologia nuova e nomenclatura, che l'evoluzione rapida — massime in questi ultimi anni che precedettero la così detta « fine del secolo » —, nell'arte cucinaria si era resa necessaria, preferirono di adottare quella già bella e fatta dei colleghi francesi e d'altre nazioni; come, pure, nella dicitura e redazione delle formule cucinarie, credettero più conveniente, o più confaciente alla loro indole accidiosa, di attenersi, in tutto e per tutto, alla dicitura francese, particolarmente per tutte quelle espressioni strampalate e roboanti riservate soltanto agli iniziati della grande cucina — più di classe che classica — moderna; mutando persino l'antica e sacramentale formula dell'imperativo famigliare: « prendi » o « prendete » (che avevano comune col magistrale *Recipe* (« prendi ») delle ricette dei medici ai farmacopoli), per sostituirvi l'impersonale al modo infinito, come: *Foncer une marmitte*; oppure *Empoter*, *Faire pocher*, ecc. Siccome, oramai, la cucina francese ha tanto pervaso l'antica nostra cucina italiana, al punto da non poter più distinguere il mio dal tuo, nelle continue modifiche e trasformazioni che subirono tutte le vivande (cominciando principalmente dalle zuppe e dalle minestre che, come si disse più sopra, ebbero una comune origine latina di designazione, cioè quella di potaggio, di potaggetto e simili, andata in disuso da parte degli italiani, ma però sempre di patrimonio comune, perchè di origine latina), così, nel trattare le zuppe e minestre, non credemmo di fare — come per alcune altre esotiche — una distinzione ed una descrizione a parte; noi le confondemmo, in un fraterno amplesso di latinità, insieme alle nostrane, non trattando a parte — come pure facemmo per le nostre — che quelle folkloristicamente menzionate come regionali, ossia quale esponente tradizionale del gusto atavico e indigetico delle popolazioni di una data regione, che ci venne tramandato, più o meno intatto, attraverso i secoli, quale campione dell'originalità gustatoria di tempi molto remoti.

Così, pure, folkloristicamente parlando, non si dovrebbe dimenticare, che gran parte delle zuppe e delle minestre — sopratutto quelle asciutte — sono gloria e specialità dell'Italia; così quelle che, come il « brodo degli Apostoli », la « Millefanti », il « Biancomangiare » (moderna « Suprema di pollo »), lo « Zabaglione », le « Orzate », la « Tridura », la « Panata », il « Potageto de gambari », il « Brodetto di pesci », ecc. dell'antica cucina italiana, diedero origine a tante minestre derivate, che, ora, sotto altro nome, vanno per la maggiore con qualche leggera modifica (1). Lo stesso dicasi per le paste alimentari che, come i maccheroni ed altri prodotti del pastelliere, rimontano ai più remoti tempi. Infatti, nelle bacheche della sezione alimentare del Museo Nazionale di Napoli, tra gli oggetti

(1) *Tra le zuppe di magro, citate dagli antichi trattatisti italiani, come il Platina, lo Scappi, il Messisburgo, il Romoli, e via dicendo, trovo:* suppa d'ove di trutte, suppa di latti di carpioni, suppa di fegati di pesci *ed anche* di rane, suppa di lumache cavate (*sic*), suppa di patelle (*l'alapea patella* di mare), di ostreghe, di cappe, di peverazzi, di cappe longhe, di telline, di arcelle *e perfino* di tartarughe.

rinvenuti a Pompei e ad Ercolano, trovansi, carbonizzate, varie pastine da brodo, e, tra queste, alcune unghe, come *machera* (spada lunga della cavalleria romana), che probabilmente erano i « maccheroni » campani, oppure — stando ad un'altra etimologia, quella di *makeros* (squisito) —, di origine della Magna Grecia.

I maccheroni vennero importati in Francia, per la prima volta, da Caterina de' Medici; altri pretendono che già Carlo VIII ne avesse importato qualche campione d' Italia, verso la metà del XV secolo, di ritorno dalle sue « calate ».

In quanto alle altre guarnizioni delle zuppe e delle minestre, una gran parte appartengono alla nostra cucina antica; e, prima di tutte, i crostini di pane fritti al burro, che il celebre gastronomo e trattatista fiorentino, Domenico Romoli, cuoco segreto di papa Giulio III, aveva inventato e ce ne dà nozione nel suo libro: « La nuova dottrina »; quelle fette di pane fritte o crostoni che servono sia da canapè per varie vivande — specialmente di uccelli — come per guarnitura di varie zuppe. Venne, per questa sua invenzione, soprannominato il « *Panunto* ». Ne derivarono le zuppe di « rostite » di pane o « tostate »; quelle di « pan dorato » ed altre di « pan attuffato » o « stufato in tiella », come la *zuppa lova bagnata*, di « pan ammollato », di « pan grattato », ecc., per venire a tutte quelle paste fatte a mano, come: zanzarelle, paparelle, pallottole di midolla di pane (*profiterolles* moderne), passatelle, lumachelle, molicarole, gnocchi, lasagne, galani, ravioli, fettuccine, tagliatelle, tortelli, tortellini, cappelletti, stricchetti, farfalline, maltagliati, quadretti, corzetti stampati, ecc., che sono gran parte regionali, ma tutte italiane. Così, pure, i veneziani, per avventura, dai loro viaggi in Oriente, nelle Indie orientali, importarono l'uso del riso, che si propagò tanto in quelle regioni, dove i *risi* e *bisi* sono di prammatica (1).

Venendo poi ai condimenti delle zuppe e delle minestre, particolarmente di quelle asciutte e grattinate al forno, non abbiamo voluto incorrere nel solito andazzo — d'origine francese — ostinandoci nel chiamare «parmigiano» il formaggio di grana « reggiano ». In Francia, prima del XVIII secolo (2), non veniva usato il formaggio grattugiato, spolverato sulle minestre, che fu invece sempre d'uso italiano, come si legge nei più antichi epularî e libri di cucina del 300, ed in seguito nei trattati del Platina, dello Scappi, del Romoli, del Cristoforo da Messisburgo, dello Stefani ed altri. Fu il cardinale Alberoni (nativo di Fiorenzuola d'Arda, nel ducato di Parma e Piacenza, appartenente ai principi Farnesi (1664-1752), che, da giovane, essendosi acconciato a fare da sguattero presso il vescovo di Piacenza, venne messo in seminario dallo stesso vescovo, il quale era rimasto impressionato dal suo ingegno acuto e svegliato; quindi, ordinato prete, pervenne fino ad ottenere la porpora cardi-

---

(1) « *Nel XVI secolo — scrivono i signori P. Salles e P. Montagné, nel loro magnifico trattato:* La grande cuisine illustrée, *in quella parte che concerne la cucina antica francese — un potaggio primeggia su tutti gli altri: la corte, la borghesia, il villano, chiunque siasi s'incapriccia per il potaggio di riso.*

« *A quest'epoca vengono servite le* bisques *di piccioncini, dei « potaggi colle cipolle farcite », delle « panate », concorrentemente a delle minestre di « paste d' Italia », di cui la voga comincia allora.*

« *Verso la fine del XVII secolo, i metodi divengono meno empirici, ma il potaggio conserva sempre uno stile complicato.*

« *La composizione comporta una folla di guarniture, come sarebbero: rigattoni o guazzabugli di carni diverse, funghi, tartufi, ecc.*

« *Di tappa in tappa, il potaggio è arrivato a ciò ch'è oggidì, una preparazione leggera d'aspetto, benchè nutriliva e, salvo qualche rara eccezione, egli non comporta più i lordi sopraccarichi d'una volta* ».

(2) *Infatti Brillat Savarin, nei brevi cenni storici che ci dà, nella* Physiologie du Gout, *dell'evoluzione alimentare in Francia, ai § 76, parlando precisamente d'un pranzo dato dal medesimo autore a vari suoi amici, sul principio del XIX secolo, accenna a due sorprese procurate ai suoi convitati: quella del formaggio sulla minestra, seguita da un bicchierino di Madera secco. « Erano due novità — avverte l'autore — importate, da poco tempo, dal principe di Talleyrand ». Come si vede, l'uso di mettere il formaggio sulla minestra è in Francia molto recente ed è tuttora poco diffuso, anzi negativo per le minestre in brodo.*

nalizia e ad essere chiamato a coprire le più alte cariche di Stato, anche all'estero, cui uno potesse sognare d'arrivare) che, insegnando al maresciallo di Vendome i segreti dell'arte cucinaria, gli rivelò come il formaggio grattugiato del suo natìo ducato fosse ottimo sui maccheroni ed altri commangiari da grattinare al forno. All'arte cucinaria, e particolarmente alla manipolazione di alcune vivande italiane in cui il porporato gastronomo eccelleva, egli dovette il maggior metodo di seduzione per salire al potere, tanto da diventare ministro di Filippo V di Spagna e della regina Maria Luisa di Savoia, per la quale egli faceva venire dall' Italia e formaggi e generi squisiti di salsamentaria dal suo natìo ducato, da quello propinquo di Reggio e Modena, città rinomate per zamponi, cotechini, cappelletti, mortadelle, culatelli, ecc.

In seguito, dal 1802 al 1814, essendo diventato francese l'antico ducato di Parma e Piacenza (Dipartimento del Taro), sotto la reggenza di Maria Luisa, arciduchessa d'Austria e moglie dell'imperatore Napoleone di Francia, principessa di Parma e Piacenza (che dopo l'esiglio e la caduta dell'imperatore si stabilì e governò quel ducato sino alla sua morte che avvenne nel 1847); così, per tutti questi fatti concomitanti, i francesi continuarono a chiamare « parmigiano » il formaggio di grana da quelle regioni proveniente, senza indagare se poi fosse di Reggio, di Lodi, o d'altre provenienze. Ma noi italiani dobbiamo chiamarlo, come difatti lo è, « reggiano »; tanto più che, a Reggio, esiste la R. Scuola d'Agricoltura e di Caseificazione, con Caseificio modello annesso. Inoltre venne fondata, in questi ultimi tempi, una potente Società anonima per l'esportazione e commercio del formaggio reggiano, particolarmente nelle Americhe.

Così, pure, è eminentemente d'uso italiano, per condimento di minestre, minestroni e paste asciutte, la salsa di pomodoro o « pomarola », come chiamano i meridionali il passato di quella preziosa solanacea (1), che forma il condimento essenziale dei maccheroni napoletani, come il finocchio selvatico, le melenzane, le sarde, per quelli dei Siciliani. Lo zafferano, al pari che nella cucina spagnuola, è una droga essenziale nel condimento di alcune minestre e specialmente del risotto alla milanese, come anche nella confezione delle paste e pastine da minestra. Il basilico e la maggiorana sono pure aromi essenziali di alcune minestre prettamente italiane, specialmente liguri; le « cereselle » o « diavolicchi » (specialmente i peperoncelli rossi, che costituiscono la « paprica » degli ungheresi ed il « pimenton » degli spagnuoli) costituiscono i condimenti complementari delle paste asciutte nelle cucine calabre ed anche sicule; come i vellutati di funghi secchi lo sono per i « tagliarini » asciutti dei genovesi ed i tartufi bianchi per tante regioni del Piemonte e dell'Emilia.

Ciò premesso, proseguiamo nella trattazione propostaci, cominciando dalle zuppe e minestre con brodi chiari, altrimenti dette consumati, iniziando la serie con i più antichi potaggi.

---

(1) *Solanum Lycopersicum, originario dell'America, venne importato nella Spagna e nel Portogallo, soltanto dopo la conquista del Messico fatta da Fernando Cortes (1485-1547) ed usato parcamente, come pure il pimenton o peperone rosso o giallo. È strano che, mentre nell' Italia meridionale usava, da ben tre secoli, il pomodoro come: colato* (coulis), *passato, salsa e conserva, in Francia ne venne importato l'uso, prima a Marsiglia, soltanto verso la metà del XVIII secolo, ed a Parigi appena nel 1792.*

Consumati o Minestre chiare.

60. — Zuppa di pane ripieno.

È una derivazione dell'antica *zuppa di lova* della cucina italiana, ridotta al gusto moderno.

Prendete $^1/_2$ petto di cappone o di un pollo grosso, una fetta di prosciutto grasso e magro, un pezzetto di midollo; fatene un battuto, conditelo con formaggio reggiano grattato, dategli l'odore della noce moscata e legatelo con un uovo. Prendete di quel pane midolloso che serve per fare dei *sandwichs*, cioè quasi senza crosta; tagliatene delle fette piuttosto spesse e spalmate, soltanto sulla metà di queste, una piccola porzione di quel battuto; sovrapponete a ciascuna di queste fette spalmate, un'altra senza spalmatura, e pigiatele insieme tantochè si appiccichino bene. Quindi, una volta appaiate, tagliatele a piccoli dadi e friggetele nel burro a piacere. Ponete i dadi fritti nella zuppiera e versate su questi il brodo o consumato bollente e servite caldo.

61. — Zuppa di pane con l'uovo.

Farina gr. 30. Uova N. 3. Burro quanto una noce. Lavorate prima i tre tuorli con la farina ed il burro, aggiungete le 3 chiare montate, e cuocete il composto nel forno dentro uno stampo liscio, il cui fondo sia coperto d'una carta unta. Quando questo pane sarà cotto e raffreddato, tagliatelo a dadi o a piccole losanghe, ecc. Mettetelo nella zuppiera, versateci sopra il brodo bollente. Servite con formaggio grattato a parte.

62. — Consumato con pane angelico.

Midolla di pane fino gr. 150. Prosciutto grasso e magro gr. 50. Midolla di bue gr. 40. Formaggio reggiano grattato gr. 40. Farina quanto basta. Uova N. 2, meno una chiara. Odore di noce moscata. Bagnate la midolla di pane col brodo bollente tanto da inzupparla appena, e poi spremetela bene dentro pannolino. Tritate finamente il prosciutto. Schiacciate colla spatola il midollo di bue e spalmatelo tanto da ridurlo a manteca. Mescolate questi 3 ingredienti insieme col formaggio di grana, ed aggiungete le uova.

Distendete un velo di farina sulla spianatoia, versateci sopra il composto, copritelo con altra farina (poco meno di 100 gr. sono sufficienti per formare delle pallottole, piuttosto morbide, grosse come avellane). Gettate nel brodo bollente e dopo 10 minuti di cottura servitele.

63. — Antica Olla coi Crostini all'italiana.

Mettete in pentola 3 litri d'acqua, 1 chilogrammo di bue grasso, un osso midollare, rinvestito di mussolina, delle parature di tacchino e di pollo, ed anche qualche cotenna e salsiccie lombarde dette da verzata. Ponete la pentola su fuoco vivo, schiumate appena comincia l'ebollizione, e, poco dopo, mettete due carote, un navone, il bianco di 3 porri, una cipolla con due chiodi di garofano infitti, 1 spicco d'aglio, un garzuolo di cavolo. Regolate di sale e lasciate cuocere a piccolo fuoco per 4 o 5 ore.

Tagliate a fette di quel pane fistolare o micche lunghe, inaffiatele col grasso del brodo, quindi mettetele a disseccare nel forno, fino a che non riescano ben dorate e croccanti. Ponete due o tre di quei crostini ben caldi in cadauna fondina riscaldata, e versate su questi del brodo caldo e un po' grasso.

NB. Il servire, come fanno taluni, i crostini nella zuppiera, non è consigliabile perchè, sovente, specialmente per gli ultimi a servirsi, le fette di pane rimangono talmente inzuppate da essere ridotte a spugne, che si spappolano nel tondo, come la panata. Mentre, invece, i crostini serviti in ciascuna scodella restano leggeri e gustosi.

Nelle famiglie, il lesso colle salsiccie e cotenne vien servito a parte con contorno di legumi, e mostarda di Cremona o di Savignano servita dentro barattolini; oppure con della *sápa* mostardata all'Emiliana, o *sapore* di Cesena. (Vedi ALESSI).

64. — Croste in olla all'antica (*Croutes au pot à l'ancienne*).

Tagliate a bastoncelli: 2 carote e 2 rape o meglio navoni di media grossezza; 2 sedani (a canne piene), 4 bianchi di porri, ed una verza, questi ultimi tagliati alla paesana. Mettete questi legumi a cuocere nel brodo piuttosto grasso della *piccola marmitta,* ed a misura che sono cotti toglieteli fuori.

Nel medesimo tempo, mediante un tubo metallico a bordo tagliente, tagliate, nella crosta non troppo colorita del pane detto francese, tanti dischetti rotondi del diametro di due centesimi (come le *borre* dei fucili da caccia), che disporrete dentro una saltiera, coprendoli col brodo grasso della *piccola marmitta,* ed avanzate a forno caldo. Le croste devono assorbire il brodo ed il grasso (1), per assumere un bel colore dorato, rimanendo all'asciutto.

Prendete una terrina di giusta grandezza, disponete uno strato di verdure miste ed un altro di croste, ultimando la stratificazione per modo che l'ultimo suolo sia costituito dalle croste di pane. Tre quarti d'ora prima di servire, bagnate il contenuto della terrina con del consumato fino a coprire il tutto e riponetela nel forno a scaldare. Servite con un buon consumato di manzo, ove avrete fatto bollire — se credete accetta — una cipolla arrostita, ma astenendovene in caso dubbio o contrario.

65. — Potaggio " Gamba di legno „ (2).

È la denominazione d'un potaggio dell'antica cucina francese, che Carème sbattezzò (perchè forse gli sembrava troppo triviale il titolo) e ricostrusse su basi moderne.

Gli elementi svariati che compongono questo guazzabuglio di carni ci ricordano precisamente i nostri antichi potaggi di pignatta o di olla grassa, di olla podrida dei castígliani, di *oille grand pot* dei francesi (3), d'*hochepot* dei fiamminghi. È il vero *potpourri*, la *galimafrée* o guazzabuglio del XVII e XVIII secolo e che, come tale, si conserva ancora in certe famiglie borghesi di Francia e d'Italia; specialmente, per que-

---

(1) *Alcuni fanno invece grattinare le croste di pane nello sgrassato della piccola marmitta, od anche semplicemente seccare nella stufa.*

(2) *Nell'antica cucina tedesca abbiamo l'*Eisbein (*gamba di ghiaccio*) *od ossobuco di maiale.*

(3) *Al tempo del gran re Francesco — scrive Noël du Fail, nelle sue* Contes d'Entrapel —, *si metteva ancora, presso molte famiglie borghesi, la olla di coccio o pentolone in tavola. In tal guisa, oltre il brodo ben caldo, v'era, a parte, in un gran piatto, un bel pezzo di bue, guarnito con montone, vitello, lardo ed un manipolo d'erbe e di legumi cotti e composti insieme, coi quali si faceva un* brouet *ristoratore, vero elisir di vita, per cui ne venne il proverbio:* « La soupe du grand pot (*olla grande*) est des friands le pot pourry ».

st'ultima, nelle fattorie dell'Emilia e di Romagna, nel Bolognese, che tiene sempre a conservare la fama di « Bologna la grassa ». Così, in queste regioni, il guazzabuglio s'arricchisce, oltre che delle carni macellate, di quelle salsamentate o di pizzicheria, quali: codeghini, zamponi, salsicciotti, cappelli da prete e simili, per i più ricchi; cotenne, orecchie, grugno, code di maiale, salsiccia, zampetti e simili per i meno fastosi. Vi s'aggiungono pure erbaggi e legumi, sia freschi che secchi, secondo le stagioni, specialmente: verze, piselli, cornetti, fave, fagiuoli, freschi ed anche secchi, come, pure, i piselli, le lenticchie, i ceci, nell'inverno, costituendo una vera *olla podrida*.

Basi nutritive: un garetto di bue di circa 4 chilogrammi, raccorciato alle due estremità, un chilogrammo e mezzo di magro di bue, un pollo, un'anitra, 500 grammi di ventresca di porco, convenientemente prelessata. Come guarnitura, mettete quella ordinaria di marmitta.

Procedimento: Mettete in pentola le carni, bagnate con 5 litri di consumato bianco, e fate cuocere su fuoco regolare, durante 5 ore circa. Aggiungete il pollo e l'anitra soltanto dopo passata la prima ora d'ebollizione. Passate il consumato attraverso la salvietta e serbate mantenendolo al caldo.

Rizzate, su d'un largo piatto da portata, tutte le carni: il garetto di bue nel mezzo, coll'osso del tibia scarnato che sembra un pezzo di legno (osso buco degli italiani), e tutt'intorno il pollastro, l'anitra, il lardo e circondate con crostini di pane guarniti di legumi da « croste all'olla ». Servite, nello stesso tempo, una salsa di passato o di colato di pomodoro ed un'altra di rafano, in salsiera a parte.

66. — Grande olla alla francese (*Oille*).

Ponete, in una grande pentola di terra, una bella fetta di culaccio di bue di circa un chilogrammo, 500 gr. di lombata fresca di porco, il femore d'un prosciutto crudo, e 250 grammi di ventresca imbianchita; coprite queste carni con 4 litri d'acqua, e ponete la pentola sul fuoco e fate bollire schiumando ai primi fremiti, e ritirando di fianco al fornello appena alza il bollore, e lasciando crogiuolare durante due ore; aggiungete, allora, alle carni: una mezza gallina, il petto prelessato di un'anitra domestica, una fetta di zigotto di montone, delle piccole liste di verza imbianchita e legate con cordicella, due carote, mezzo navone, un porro e mezzo grumolo di sedano; continuate l'ebollizione moderata durante quattro ore. Nell'intervallo, cuocete separatamente mezzo litro di fagiolini o cornetti (*flageolets*) o di fagiuoli bianchi.

Prelessate e bragiate 5 a 6 lattughe; ed un quarto d'ora prima di servire, tagliate delle fette di pane sottili, che farete rostire sulla graticola e deporrete in fondo alla zuppiera; tirate fuori i legumi dalla pentola, e prendete la metà d'ogni sorta, tagliateli a pezzi e distendeteli sulle fette di pane, come pure metà dei fagiuoli. Passate il brodo, sgrassatelo e versatelo nella zuppiera. Fate sgocciolare le carni dell'olla: bue, porco, montone, pollo, anitra, ventresca, prosciutto, disponetele su d'un piatto lungo, e contornatele con la rimanente porzione dei legumi, fagiolini e lattughe. Modernamente, si può anche inviare, a parte, una salsiera con salsa di pomidoro.

67. — Zuppa con latte di mandorle (*Antico amidone italiano*).

Prendete gr. 550 di mandorle dolci, ponetele in casserola con acqua e fatele bollire affinchè riesca agevole sbucciarle, quindi le rinfrescherete nell'acqua fredda, per poi pestarle nel mortaio, addizionando, di quando in quando, un cucchiaio d'acqua fresca per

emulsionarne l'olio che danno. Mettetele, una volta pestate, in un'altra casserola con tre litri d'acqua, gr. 150 di zucchero, una presina di sale, un pezzetto di scorza di cannella e gr. 60 di cedro candito tritolato. Lasciate bollire una ventina di minuti, poi passate per stamigna, strizzando bene onde cavare dalle mandorle tutto il loro succo lattiginoso. Tenete in caldo questo brodo e preparate delle piccole fette di pane tostate leggermente al forno. Collocatele in fondo alla zuppiera; versateci sopra il latte di mandorle ben caldo, con una spolverata di zucchero all'odore di cannella, coprite e scodellate dopo due minuti.

È una zuppa rinfrescante e di cui i bambini sono molto ghiotti.

68. — Potaggio alla Regina.

È l'antico *Potaggio della regina Margot.* — Questa minestra legata, che va odiernamente sotto il nome di *Crema di pollame alla Regina,* non è che la trasformazione dell'antico « Potaggio alla regina » dedicato alla regina Margherita di Valois (più nota sotto il nome vezzeggiativo regionale di Margot, il di cui marito Enrico IV di Navarra aveva inventato il famoso « pollo all'olla » (*poule au pot*), di cui La Varenne ci trasmise la ricetta, che riproduciamo come quella che ricorda molti potaggi e *blasmangeri* della Rinascenza Italiana (zuppa di lova, capirotata, zuppa attuffata in tiella, ecc.) come si rinvengono nelle opere dello Scappi, del Frugoli e del Cristiano di Messisburgo, cuoco quest'ultimo degli Estensi di Ferrara.

Prendete delle mandorle, sbucciatele, pestatele e mettetele a bollire in buon brodo, con mazzolino di verdura ed un po' di polpa di limone, un po' di midolla di pane, poi regolatele di sale e fate attenzione che non piglino il bruciaticcio e rimestate ben forte e sovente, quindi passatele.

Prendete in seguito il vostro pane e tuffatelo dentro del buon brodo, che otterrete in questa guisa: dopo aver disossata qualche pernice o cappone rostito, prendete le ossa e pestatele bene nel mortaio, poi mettetele nel brodo e fate cuocere tutte quelle ossa peste con pochi funghi e passate tutto attraverso un pannolino e, dentro questo brodo ricavato, crogiuolate le fette di pane, ed a misura che consumerà il brodo assorbito, aggiungetene dell'altro, come pure di quello di mandorle e del sugo di carne; poi metteteci un po' di carne tritolata, ben sciolta, di pernice o di cappone fino a che sia piena la tiella (1). Prendete in ultimo la paletta del fuoco, fatela arroventare e passatela sopra il contenuto della tegghia. Guarnite il vostro potaggio di creste, pistacchi, chicchi di melograno e sugo, poi servite.

Da questa ricetta, alquanto empirica per i nostri giorni, pure un buon cuoco potrebbe, modificandola convenientemente, cavarne un'eccellente « piccola marmitta » all'italiana, che, coll'aggiunta del formaggio grattato, acquisterebbe più condimento e sapidità.

69. — Consumato antico alla Medicea.

Consumato ordinario leggermente legato, dove metterete, come guarnitura principale, dei maccheroni affogati nel consumato doppio e, come guarnitura ausiliaria, delle morbidelle col burro di gamberette, insieme a code di gamberi e bianco di pollo tritolato. Il tutto

(1) *Come si vede, a differenza delle zuppe di pane attuffate in tiella col sugo di carne della nostra cucina italiana, non vi è formaggio, poichè — come si disse — venne l'uso portato in Francia dal Cardinale Alberoni italiano.*

drizzato sotto forma di timpano, a strati alternati, spolverati di reggiano ed inaffiati con consumato ridotto. Servite anche del consumato a parte.

70. — Garbura all'Italiana.

Il medesimo procedimento dei *crostini all'olla antica francese,* tranne per gli erbaggi, che vengono rimpiazzati con della lattuga bragiata, quindi tagliata a quadrettini, e punte di sparagi, alternati coi crostoni e pezzettini di luganiga di Monza o di Treviso, già affogata nel brodo e tolta dal budello ; finite nella stessa guisa, con brodo caldo grasso formaggio reggiano.

71. — Piccola marmitta all'Italiana.

Siccome, modernamente, nelle trattorie particolarmente, vengono apprestate queste zuppe famigliarmente borghesi, sotto la suggestiva denominazione di « piccole marmitte », che vengono servite dentro piccole olle o pentolini di coccio verniciato, col loro coperchio, per aumentare più verosimilmente l'illusione del desco famigliare, così ne diamo due formole : una italiana ed una francese.

Elementi nutritivi : un chilogrammo di punta di straculo ben sgrassato; mezzo chilogrammo di costa segandone l'osso regolarmente; 200 grammi di coda di bue, tagliata in due tronconi; un osso midollare, ricoprendone le estremità segate con garza o con pergamena; mezzo pollo ben carnoso. Tutte queste carni dovranno essere preventivamente sbollentite (imbianchite) e rinfrescate.

Elemento di bagnatura : Due litri di consumato bianco semplice.

Elementi aromatici e di guarnitura : 125 grammi di carote tagliate a spicchi; 50 grammi di navoni tagliati a spicchi; 80 gr. di porri, divisi in tronconcini, 25 grammi di sedani tagliati nello stesso modo; 100 grammi di foglioline di verze bislessate, spremute e rotolate in forma di piccole pallottole.

Operazione. — Dopo aver versato nella pentola il brodo consumato, la si ponga sul fuoco, lasciandolo cuocere durante due ore e $^1/_2$ o tre ore al massimo; perchè non conviene prolungare maggiormente la cottura, conciossiachè questa durata è sufficiente per lasciare alle carni l'agio di sviluppare il loro osmazoma, mentre che una più lunga cottura non gioverebbe alla bontà ed alibilità del contenuto della « piccola marmitta » al contrario. Servirete, contemporaneamente alla « piccola marmitta », delle fette sottili di rostite di pane, dei crostini od anche qualche fetta di pane fistolare (micchette, grisse e simili), ma specialmente dei grissini uso Torino.

72. — Piccola marmitta alla Parigina.

Non è il così detto *pot-au-feu,* ma un succedaneo dell'antica *oille,* che si serve oggi nei ristoranti di Parigi, al quale si è dato il nome di *petite marmitte à la parisienne.*

Per questo apparecchio si possono adoperare due sistemi. Il primo, adoperando delle marmitte di differente grandezza per 3, 5 e 8 persone. Il secondo consiste nel preparare una o due grandi marmitte (*pot-au-feu*), col contenuto delle quali si forma all'istante le piccole marmitte che i clienti hanno domandato. Questi due metodi sono tanto egualmente praticabili. Indichiamo specialmente quello che ci pare il più conveniente per essere impiegato nei ristoranti.

Disossate una punta di culaccio di manzo, dai 3 ai 4 chilogrammi. Legate la carne, mettetela in una grande olla o pentola di coccio, oppure marmitta di ferro smaltato, con

dentro da 8 a 10 litri d'acqua (metà acqua e metà brodo); aggiungeteci un po' di sale. Mettete il recipiente sul fuoco, scaldate il liquido, schiumando con cura.

Alla prima ebollizione, ritirate la pentola, ma per modo che l'ebollizione continui e s'effettui da una parte solamente del recipiente, per modo da ottenere un brodo ben chiaro. Fate rostire nel forno le ossa della carne con qualche osso vertebrale di vitello, ed aggiungetele con qualche frattaglia di grossi volatili, specialmente di tacchino (colli, ventrigli, punte d'ala, zampe, ecc.), cuocete il tutto per 5 o 6 ore, un po' più un po' meno secondo lo spessore e la tenerezza delle carni del bue.

Quando queste saranno giunte a metà cottura, passate il brodo per la stamigna, adagino senza scuoterlo. Togliete le carni e le ossa, rimettete solamente il pezzetto di culaccio nella pentola, sgrassate a metà il brodo, versatelo sulla carne; rimettete la pentola sul fuoco; alla prima ebollizione, mettete nel liquido una guarnizione di legumi e radici, composta di porri legati a mazzetto, di grosse carote e rape, sedano e cipolle picchiettate da chiodi di garofano e colorate al forno. Aggiungete, nello stesso tempo, uno o due piccoli polli ben puliti e legati, egualmente colorati al calore del forno.

Continuate l'ebollizione lentissima, avendo cura di ritirare i volatili e la carne a misura che sono cotti; teneteli in caldo. D'altra parte, fate cuocere, separatamente nel brodo, qualche osso midollare, imballato nella mussolina.

All'ultimo momento, ritirate la pentola dal fuoco, sgocciolate le radici e i legumi, divideteli in piccole porzioni, così pure la carne ed i polli, ecc. Scegliete il numero voluto di ciottole o piccole marmitte di coccio già impiegate per la cozione, ben pulite e bianche esternamente per poter convenientemente figurare sulla tavola. Guarnite ciascuna di radici e legumi tagliati, d'un pezzetto di bue, di un quarto o di mezzo pollo cotto. Il tutto in rapporto del numero delle persone alle quali la piccola marmitta dev'essere servita. Coprite carne e guarnizioni con il brodo sgrassato a mezzo. Posate ciascuna marmitta sul piatto, circondatele esteriormente con un tovagliolo e mandatele così preparate nella sala da pranzo, accompagnando ciascuna con qualche osso colla midolla, una portata di sottili pezzetti di pane arrostito, qualche piccolo quarto di cavolo bragiato separatamente.

Quando i cuochi hanno servito la zuppa ed il pane ai commensali, devono togliere la carne dalla marmitta, montarla su piatto, tagliandola a fette, contornarla coi volatili ed il mazzetto di cavoli bragiati; la midolla è servita separatamente.

Questa zuppa può essere semplificata, come pure arricchita con salsicciotti di verzata, salamelle e simili.

73. — Crostoni in olla alla Ristorante (*Croutes-au-pot à la Restaurant*).

Prendete 4 rape, 4 carote, 6 porri, $^1/_2$ verza, il tutto tagliato quadrilungo, oppure tagliati rotondi, col tagliapasta del diametro di un soldo. Bislessatele in acqua e sale, colatele e diacciatele in casseruola con qualche tazza di brodo e un po' di reggiano e coprite con una fetta di lardo; quando saranno diacciate, bagnate con due litri di buon brodo, ponetele sull'angolo del fornello e lasciatele bollire per mezz'ora, sgrassatele bene, gustatele con sale e pepe, versatele in zuppiera, con delle croste di pane arrostite ed un piattino di formaggio reggiano a parte.

74. — Zuppa di cavoli alla fattoressa.

Mettete, in pentola di coccio: 1 chilogrammo di petto di bue, 500 gr. di pancetta; bagnate con 6 litri d'acqua fredda, ponete la pentola sul fuoco e portate il liquido all'ebollizione, schiumandolo accuratamente; ritirate la pentola d'accanto al fuoco e lasciate subbolire durante 2 ore; aggiungete una cipolla picchiettata con 3 chiodi di garofano, due carote e un navone. Trinciate una bella verza in quattro parti, mondatela, nettatela, prelessatela in acqua bollente, e fatela cuocere per 7 od 8 minuti, fatela sgocciolare sul setaccio ed aggiungetela al brodo; coprite la pentola e continuate l'ebollizione moderatamente; 2 ore dopo, le carni ed i legumi saranno cotti.

Ponete, in fondo ad una zuppiera, delle fette sottili di pane, prendete il brodo a mestolate e versatelo sulle dette fette; tagliate una parte del cavolo e dei legumi a pezzetti e poneteli nella zuppiera; spolverate la zuppa con pepe fino macinato di fresco. Disponete le carni di bue e di porco in un piatto insieme al restante cavolo e legumi, e servite contemporaneamente alla zuppa.

75. — Consumato di coda di bue all'antica.

Elementi nutritivi: una coda di bue tagliata a tronconi regolari da 5 a 6 centimetri, due chilogrammi di garetto di vitello, due chilogrammi d'ossa di bue alquanto carnute.

Elementi aromatici e legumi: due grosse cipolle tagliate a rotelle, due grosse carote tagliate nello stesso modo, due porri, mezzo gambo di sedano, otto chiodi di garofano, timo e lauro; una testa d'aglio ridotta a spicchi.

Procedimento: Fate uno strato di tutti questi legumi, sul fondo d'una casseruola a bordo alto; su questa lettiera deponete il garetto di vitello; coprite e lasciate sudare lentamente, d'altra parte fate colorire le ossa di bue al forno, situatele sui garetti e lasciateli cuocere leggermente. Aggiungete i tronconi di coda, prealabilmente bislessati ed inviluppati dentro una mussola. Bagnate con del consumato freddo e riconducete lentamente all'ebollizione. Lasciate cuocere durante 5 ore. Fate colorire nel burro un piccolo spezzatino composto di magro di bue e di vitello; infarinatelo e bagnatelo col fondo passato per mussolina. Lasciate cuocere durante $^3/_4$ d'ora. Ripassate per salvietta come pel consumato.

Guarniture: Le carote e i navoni torniti a piccoli spicchi e cotti nel consumato. I tronconi di coda di bue parati.

Al momento di servire aggiungete un decilitro di vino di Madera.

76. — Consumato di parature di volatili.

Prendete delle punte d'ala, delle zampe, dei colli di pollastri (che passerete sulla fiamma della lampada a spirito per toglierne i cannoni di penna e le squame), nonchè dei ventrigli cui toglierete, dopo averli bislessati un istante, la membrana rugosa interna; si mettano in pentola bagnandoli con consumato freddo e facendoli bollire lentamente. Lasciate cuocere durante tre ore. Ritirate le parature, sezionatele a tronconi e riservatele in caldo.

Passate il consumato. Fate colorire nel burro uno spezzatino composto di magro di bue e di vitello; legate con 80 gr. di *arrow-root* e bagnate col fondo passato per mussola. Lasciate cuocere durante tre quarti d'ora. Ripassate per salvietta. Guarnite il potaggio con carote e navoni tagliati a spicchi e cotti nel consumato, colle parature di pollo, ed aggiungete, prima di servire, un decilitro di vino di Madera.

77. — Consumato Re d'Italia.

Consumato coll'essenza di selvaggina, a cui unirete una giuliana di barbabietole, rape, carote e porri, nonchè due o tre foglie di basilico. Lasciatelo cuocere un'ora, quindi passatelo. Ammannite una farcia di pollo e vitello (500 grammi), 30 grammi di formaggio reggiano grattato, due uova intiere, un pizzico di sale e odore di noce moscata. Dividete la farcia in tre parti; alla prima aggiungerete un passato di pistacchi, 120 grammi; alla seconda un passato di estratto di pomodoro; la terza lasciatela al naturale, aggiungendo 100 grammi di rape cotte.

Versate la prima farcia in uno stampo, lisciando lo strato di questa per tenerlo bello spianato; ricoprite, col medesimo procedimento, il primo strato verde con un secondo costituito dalla farcia bianca; quindi disponete la terza farcia, cioè la rossa, per formare i tre colori nazionali. Mettete a cuocere a bagno-maria; quindi sformate; tagliate a fettine longitudinali, che collocherete nella zuppiera quale guarnitura del consumato.

78. — Consumato Vittorio Emanuele II.

Lavorate 2 tuorli d'uova con 2 cucchiaiate di formaggio; indi aggiungete e mescolate 2 bianchi montati a neve e 2 cucchiaiate di farina leggermente seccata e setacciata. Stendete questo apparecchio su d'una placca e cuocetelo a forno moderato. Indi tagliatene tante semilunette.

Ad un buon consumato aromatizzato con selvaggina, aggiungete dei filettini tagliati a giuliana, di pernice o fagiano e quelle semilunette, preparate prima, nonchè dei piccoli chenelli di pollo colorati in rosa.

79. — Consumato Maria Adelaide di Savoia (1).

Consumato di pollo leggermente legato.

Guarnitura di codicelle o bastoncelli di passato di pollo, grossi come maccheroni medî, alcuni bianchi al naturale, altri colorati in rosso con aggiunta di sugo di pomodoro, altri in verde colorandoli col passato di spinaci, oppure di pistacchio.

Fate affogare le codicelle che avrete formate col cornetto, lasciatele sgocciolare e mettetele in zuppiera, versateci il brodo sopra.

80. — Consumato Re Umberto.

Un consumato di pollo con delle pallottoline di pasta reale, dette « *profiteroles* », della grossezza d'una nocciola, farcite colla seguente composizione:

Ponete un pollo tenero disossato, in una tegghia con un po' d'olio fino; aggiungete 4 peperoni gialli di Spagna e 4 pomidori sbucciati, sgranati e tagliati a spicchi; regolate con sale, noce moscata. Fate cuocere il tutto ben coperto, rimestandolo di quando in quando. A capo di 35 minuti, il tutto sarà cotto ed asciutto, lo pesterete, quindi lo pas-

---

(1) *Questo consumato venne inventato dal cuoco piemontese Luigi Bocca e servito per la prima volta in occasione del matrimonio del principe Vittorio di Piemonte (il futuro re d'Italia V. E. II) colla arciduchessa d'Austria Maria Adelaide (12 aprile 1842). Ricomparve questo consumato nel 1878, all'epoca del matrimonio del principe Umberto di Savoia con Margherita di Savoia.*

serete per setaccio, e di quel passato ne farcirete le « *profiteroles* », che servirete sul tovagliolo ed il consumato nella zuppiera.

81. — Consumato Regina Margherita.

Un consumato di pollo, con delle margherite di piccole dimensioni, tagliate con stampo apposito in un bodino di polpa bianca di pollo; per formare il giallo nel mezzo, prendete 2 tuorli d'uova sode passati pel setaccio, con un pochino di farcia di medesimo colore; quindi, mediante cornetto lievemente rigato, fate su ciascuna una puntata. Avanzate per un momento nel forno affinchè si rapprenda il giallo. Servite con pisellini, carote, punte d'asparagi.

82. — Consumato Regina Elena.

Pestate nel mortaio la polpa dei petti di 2 fagiani con una mezza terrina di fegato grasso; passate due volte per lo staccio questa farcia che monterete sul ghiaccio con 4 o 5 cucchiaiate di panna sciolta; ponetela nel sacchetto e fate delle piccole codicelle.

Col rimanente dei fagiani, unito ad un buon pezzo di manzo, confezionate un buon fondo chiaro, bagnate con uno o due bicchieri di Marsala e 4 o 5 litri di brodo, passate e chiarite con abbondante brodo di pollo, versate nella zuppiera; aggiungete le codicelle, altrettante perle del Giappone, un pizzico di foglioline di dragoncello e lingua scarlatta.

83. — Consumato Principe di Piemonte.

Consumato di pollo servito ben caldo con le seguenti guarnizioni: Piccole uova non nate appena affogate, piccole spume di pollo, granelli di pollo, pallottoline di tartufi neri scavati col cucchiajo a legumi piccolissimo, e punte di sparagi. Al momento di servire, aggiungete un bicchierino di madera.

84. — Consumato Jolanda e Maïalda.

Un consumato di pollo legato con un cucchiaino di arrow-root; diluite con mezzo bicchiere di Marsala unito alla seguente composizione: Prendete: carote, rape, piselli, tartufi neri, piccoli chenelli e punte d'asparagi; il tutto tagliato col cavaverdure della grossezza d'un pisellino, eccettuando le punte d'asparagi ed i chenelli ai quali darete una forma approssimativa.

85. — Consumato Duca di Genova.

Fate cuocere 50 grammi di fecola passata per staccio; aggiungete tre litri di buon consumato, ed al momento di servire, mettete, nella zuppiera, una giuliana di lingua e di tartufi, dei bastoncini di farcia di pollo grossi quanto uno spaghetto, lunghi due centimetri. Finite con un pizzico di foglie di cerfoglio sbollentite.

86. — Zuppa Duca degli Abruzzi.

Fate bollire, per un'ora circa, tre litri di consumato con 50 grammi di tapioca, 100 di sugo di pomodoro passato finissimo, un decilitro di Marsala e due cucchiai d'essenza di funghi (*Moshroom Catsup*).

Con una farcia di pollo finissima foggiate, sopra una tortiera, delle piccolissime bollicine, grosse come pisellini; affogatele nel brodo senza farle bollire, scolatele e mettetele nella zuppiera col consumato e servite.

87. — Zuppa alla Rowenzori (1).

Mescolate: 100 grammi di farina, 50 gr. di consumato freddo, 2 tuorli d'uovo, sale, pepe e zenzero grattugiato, un pizzico di ciascuno; formate una pastina, come quella da friggere, montate due albumi d'uova a neve e mescolate.

Prendete 3 litri di buon consumato di pollo bollente, versate in uno scolapaste con buchi piuttosto grandi la composizione e lasciatela sgocciolare a grandi fiocchi nel consumato; si rapprenderà subito, fatela bollire cinque minuti e servitela.

88. — Zuppa Monte Sant'Elia (2).

Fate cuocere, in un buon consumato, 400 grammi di prosciutto cotto, affumicato e ridotto a piccolissimi pezzi, aggiungete due foglie di lauro, due chiodi di garofano ed un pizzico di pepe di Cajenna. Fate cuocere durante un'ora; sgrassatelo bene, metteteci un buon bicchiere di Marsala e dopo 10 minuti passatelo per setaccio di seta, e servitelo con guarnitura di chenelli di farcia di pollo con prosciutto.

89. — Zuppa Polo Nord.

Fate bollire 3 litri di buon consumato, sciogliete 80 grammi di fecola di patate finissima in due decilitri di Marsala, unitela al consumato, rimestando; lasciate bollire mezz'ora, servitela con guarnitura di filettini di pollo, tartufi neri e carote.

90. — Consumato Nazionale o tricolore.

Fate tre qualità di chenelli: bianchi, verdi e rossi; con una farcia di carne di pollo crudo legata con besciamella per i bianchi; i verdi con spinaci; i rossi con polpa di gamberi e poca salsa di pomidoro; fateli cuocere come di pratica e uniteli a tre litri di consumato, con peluzzo di cerfoglio e 100 gr. di pisellini.

91. — Consumato Giuseppe Garibaldi.

Consumato di pollo, leggermente legato con tuorlo d'uovo e passato di pomidoro fresco.

Guarnizioni: Passatelle o lumachelle di pan grattato, lavorate con farina, tuorlo d'uova, formaggio reggiano, odore di noce moscata, quindi passate, premendo, per i fori dello scolapaste o spinte collo schizzetto adatto.

---

(1) *Montagna altissima dell'Africa che venne sormontata completamente, per la prima volta, dopo tanti inutili tentativi di arditi pionieri, dal principe Luigi di Savoia, duca degli Abruzzi.*

(2) *Montagna altissima dell'Alasca, nell'America boreale, sormontata per la prima volta dal duca degli Abruzzi.*

92. — Consumato Firenze.

Consumato di pollo colle seguenti guarnizioni:

Con una farcia di pollo, preparate 3 apparecchi: Uno bianco, cioè di pollo montato con panna; un altro unito ad un passato di lingua; ed il terzo unito ad un passato di pistacchio. Stendetele tutti e 3 divisi sul fondo della saltiera.

Intanto avrete preparato, con un piccolo stampo apposito, dei piccoli gigli, (stemma di Firenze) con petto di pollo, tartufi, e lingua; deponeteli in tante linee regolari, sui suddetti composti, alternando i colori; cioè i tartufi sul bianco, il rosso sul verde, ed il bianco sul rosso. Copriteli e consolidateli con attenzione nel forno.

Dopo raffreddati, taglierete i composti col tagliapaste lavorato a giusta grandezza, per modo che il fiore resti nel mezzo con un pochino di bordo all'ingiro.

N.B. — La grandezza totale non deve sorpassare il diametro di un pezzo da 2 centesimi; perchè più sono piccoli, più sono belli.

93. — Zuppa di cappone alla Romana.

Prendete gr. 200 di mollica di pane bagnata nel brodo, che spremerete per toglierle l'umidità superflua, n. 6 tuorli d'uova, gr. 60 di prosciutto finemente triturato, gr. 100 di midollo di manzo fuso e passato; gr. 40 di farina, e regolate con sale, odore di cannella o di noce moscata. Amalgamate il tutto insieme e formate una pasta liscia, colla quale foggierete delle piccole codicelle e delle pallottoline che farete affogare nel brodo. Servitele in un buon consumato di cappone.

94. — Consumato sulla neve di Firenze.

La così detta *neve* è una fine pasta di glutine, di estrema bianchezza, come sarebbe quella di meringa fatta con della chiara d'uovo montata a neve, aromatizzata con odore di noce moscata, ed assaporita con formaggio reggiano, finemente grattugiato, ed una presina di sale raffinato. Con questo apparecchio si formano dei chenellini appiattiti, versati in adatti stampini (oppure foggiati a truccioli o bioccoli); quindi affogati nell'acqua bollente ma ritirata dal fuoco. Sformati i chenellini bianchi appena diacci, si pongono nelle fondine o scodelle e vi si versa sopra un buon consumato di pollo.

95. — Consumato Leonardo da Vinci (1).

Consumato di pollo colle tre seguenti composizioni:

I. Sbucciate, sgranate circa 200 gr. di pomidori ben maturi; ponete, in saltiera, grosso come una noce, del burro; 50 gr. di prosciutto crudo, minutamente tagliato: fatelo leggermente soffriggere un istante, indi unite i pomidori, con sale, pepe, noce moscata e un nonnulla di rosmarino; in seguito, aggiungete due cucchiaiate di besciamella ridotta; finite

(1) *Pittore, scultore, fisico, ingegnere, meccanico, anatomico, musicista, poeta, filosofo, ecc., fu l'ingegno più complesso che mai sia esistito. Nato a Vinci, presso Empoli (1452-1519), passò gran parte della sua vita a Milano, presso Lodovico il Moro, signore di quel ducato, morì in Francia, nel castello reale d'Amboise, allo stipendio di re Francesco I.*

di cuocere, passate il tutto per stamigna; legate con una cucchiaiata di farcia di pollo e due tuorli d'uova; stendete su placca burrata, per renderlo saldo al calore tiepido del forno

II. Fate rosolare 4 fondi di carciofi, uniteli a due cucchiaiate di vellutato e due di besciamella ridotta, cuoceteli circa un quarto d'ora, poi passateli; legate il composto come sopra, così pure stendete su placca e cuocete.

III. Prendete gr. 100 di manzo, così detto alla moda, e mezzo decilitro di suo sugo, ove avrete unito un po' d'essenza di finocchio; passate per il setaccio, riducetelo d'un terzo col sugo e legatelo con gli occorrenti tuorli d'uovo e cuocetelo con i suddetti composti.

Raffreddati che siano, tagliateli in diverse piccole forme e servite nel suddetto consumato.

96. — Consumato Marco Antonio Colonna (1).

Un consumato di pollo col seguente composto: Fate bislessare debolmente dei grossi maccheroni, quindi scolateli e stendeteli su tovagliolo; farcitene una parte con un passato di carne di manzo (al cucchiaio), legato con il suo sugo, uova e farcia di pollo; un'altra parte, con farcia di pollo montata con suprema; ed una terza con passato di spinaci con reggiano e che sia ben legata.

Deponeteli dentro una tegghia, inondateli di consumato e cuoceteli adagino. Appena cotti, scolateli, lasciateli raffreddare e tagliateli a rotelle.

97. — Consumato principessa d'Alemagna.

Cuocete 2 piccoli polli teneri; cotti che siano, levateli e adoperate il loro brodo per ridurlo a due litri di consumato.

Cuocete, per un'ora, 200 gr. di orzo perlato di Germania in acqua e sale. Scolatelo, rinfrescatelo e unitelo al consumato e fate bollire. Ritiratelo sull'angolo del fornello al primo bollore; e, dopo 25 minuti d'ebollizione, aggiungete i 2 polli tagliati a pezzi e disossati. Aggiungete pure qualche cucchiaiata di pisellini o punte d'asparagi e servite.

98. — Consumato Sultana.

Un consumato di pollo guarnito col seguente composto: Pestate, insieme a 2 cucchiai di panna: 2 gr. di pistacchi mondati, 20 di mandorle dolci e decorticate, compresa una amara. Unite il doppio del volume di questo preparato di farcia di pollo montata finamente con panna. Il tutto deve avere una tinta d'un verde delicato.

Stendete su lastra unta di burro e fermatela a regola d'arte. Lasciatela raffreddare; tagliatela a piccole mezze lune e piccole foglie.

99. — Consumato Ricasoli (2).

Un consumato di pollo col seguente composto: Da una pasta per tagliatelle, ricavate tanti quadrilunghi di circa 20 cent. di lunghezza; fateli bislessare (imbianchire), rinfresca-

(1) *Patrizio antico di Roma; comandava parte della flotta a Lepanto (1571).*

(2) *(Bettino) Celebre statista italiano, nato a Firenze (1809-1880). Già dittatore di Toscana, poi più volte ministro. Appassionato agronomo, enologo e viticoltore, promosse nei suoi latifondi di Brolio la coltura razionale*

teli con grande acqua; poscia stendeteli sulla tovaglia e spalmate su ciascuno d'essi uno strato del seguente composto: una farcia di pollo montata con suprema di pollo all'essenza di funghi; 2 cucchiaiate di dadolata fina di lingua; 2 cucchiaiate di tartufi neri; 1 cucchiaiata di pistacchi e 2 di fegato grasso; il tutto tagliato a piccoli quadrettini. Rotolate i quadrilunghi per modo da formare dei lunghi salsicciotti del diametro di un nikelino; cuoceteli adagino nel consumato di pollo, dentro una tegghia coperta. Cotti che siano, toglieteli e fateli asciugare bene e lasciateli raffreddare. Per ultimo, tagliateli a rotelle (con bel garbo e precauzione) e serviteli nel suddetto consumato.

100. — Consumato Bellini (1).

Consumato di pollo leggermente colorito con pomodoro a cui unirete il seguente composto: Polpa filetto di manzo gr. 200, mollica di pane grattonata gr. 100, reggiano grattugiato gr. 100. Regolate con sale, pepe ed odore di noce moscata; aggiungete 4 o 5 cucchiaiate d'acqua ed un pizzico di prezzemolo fino.

Tritate finamente la polpa, unite tutto il resto, dividetela in tante pallottoline, panatele e friggetele, servendole al momento col suddetto consumato.

Queste pallottoline si servono pure bollite con brodo, a parte, per essere unite al consumato in seguito.

101. — Consumato De Amicis (2).

Preparate due farcie di pollo; una finissima montata con panna, e l'altra composta soltanto di due terzi di polpa di pollo ed un terzo di burro; naturalmente ambedue debbono essere giustamente condite. Distribuite quest'ultima farcia su d'una salvietta bagnata, in pezzi spianati di forma quadrilunga, dello spessore di mezzo centimetro, e nel centro porrete l'altra farcia, cioè quella montata, nella quale avrete unito dei dadolini di lingua cotta, dei tartufi neri e dei fagiolini verdi. Formatene tanti rotoletti esattamente involti per modo da rassomigliare a tanti cannelloni, e questi, dopo averli fatti affogare nel brodo bollente, li taglierete in fettoline per metterli in zuppiera contenente un buon consumato di pollame.

102. — Consumato alla Deslignac (3).

Brodo di pollo con gnocchetti di passato latteggiato di funghi, uova, formaggio e fegato d'oca.

---

delle viti e la fabbricazione dei vini su d'un tipo costante, prendendo norme dagli enologhi francesi del Bordolese e del Borgognonese.

(1) *Vincenzo Bellini di Catania, celebre compositore di musica e melodioso operista italiano (1801-1835). Compose la* Norma, La Sonnambula, I Puritani, Beatrice di Tenda, Il Pirata, La Straniera, *ecc. A lui vennero dedicati anche alcuni gelati alla siciliana.*

(2) *Edmondo De Amicis, nativo d'Oneglia (1846-1908), scrittore geniale e forbito, pubblicò infiniti lavori, alcuni dei quali diventati popolarissimi. Rinomati i suoi* Bozzetti della vita militare *e* Cuore, *i suoi Viaggi:* Sull'Oceano, Marocco, Spagna, Olanda, Costantinopoli, Pagine sparse, La carrozza di tutti, Idioma gentile, nel Regno dell'Amore, *ecc.*

(3) *Cuoco rinomato di Parigi.*

103. — Consumato Ristori (1).

Consumato di pollo leggermente legato con arrow-root. Guarnizione fine di giuliana di carote e piccoli chenelli di fegato grasso co' tartufi. Servite a parte delle piccole pallottole di pasta reale (*profiteroles*), farcite con un buon passato di pollo co' pistacchi.

104. — Consumato Rossini (2).

Consumato di pollo leggermente legato. — Guarnitura di pallottoline di pasta reale, dette *profiteroles*, grosse come nocelle e farcite con passato di tartufi e di fegato grasso.

NB. — Vi è un'altra variante, dove il passato è di carne di beccaccia con tartufi.

105. — Consumato Donizetti (3).

Consumato di manzo ricco, che ha per guarnizioni dei chenelli di pollo fatti col cucchiaino, farciti nel mezzo con gelatina ridotta finamente; tagliati per modo che, cotti, formino delle morbidelle soffici; aggiungete delle carotine, rape, piselli e cerfoglio.

106. — Consumato Virginia Marini (4).

Consumato di pollo colla seguente guarnizione: gr. 100 di formaggio reggiano grattugiato, gr. 75 di burro fresco, N. 5 tuorli d'uova. Mantecate per bene, rimestando nel mortaio i suddetti ingredienti, quindi passate il tutto per il setaccio di crine, stendete su piatto e ponete in ghiacciaia a raffreddare completamente. Con questo composto formate delle pallottoline della grossezza d'un cece, panatele accuratamente ed arrotolatele per bene, osservando di fare questo lavoro in luogo fresco.

Al momento di servire, mettete le pallottoline nel consumato bollente, ritirate subito la casserola sull'angolo del fornello per un paio di minuti e servite.

107. — Consumato Eleonora Duse (5).

Consumato di pollo. — Piccoli chenelli di farcia di pollo col pomodoro, foggiati a perle. Tortellini affogati.

108. — Consumato Floreale con " Effimere „.

Consumato limpido di pollo. — Guarnitura di bastoncelli di carote tornite a spirale; punte di sparagi, pisellini ed *Effimere*.

---

(1) *Adele Ristori, Marchesa Capranica del Grillo, la più grande tragica del mondo (1822-1905), era nata a Cividale nel Friuli. Scrisse* I miei ricordi.

(2) *(Gioachino) Celeberrimo compositore di musica italiano, nativo di Pesaro (1792-1868). Gastronomo illustre e degustatore famoso, tanto da attirarsi l'ammirazione dei più celebri gastronomi di Parigi, da Carême ad Alessandro Dumas. Inventò varie vivande, tra le quali i maccheroni siringati e l'insalata co' tartufi bianchi.*

(3) *(Gaetano) Celebre compositore di musica ed operista fecondo. Nato a Bergamo, autore del* Poliuto, *della* Lucia di Lammermoor, *della* Favorita. *Visse, come Rossini, molto tempo a Parigi, e non disdegnò i doni del Dio Como e le vivande prelibate della cucina francese.*

(4) *Celebre artista drammatica italiana, emula della Ristori.*

(5) *Eleonora Duse, celebre artista drammatica, principale interprete dei drammi D'Annunziani.*

Preparazione delle *Effimere*: Prendete tre cucchiaiate di formaggio reggiano grattato, 2 cucchiaiate di fecola di patate, una presa di pepe bianco, odore di noce moscata, un pò di gelo biondo di pollo. Lavorate il tutto nella terrina con un uovo intiero, 5 tuorli, e disponete sulle placche scavate e burrate. Affogate in consumato e modellate a piacere con lo stampo trinciante.

109. — Consumato Favorita.

Consumato di pollo leggermente legato. — Guarnitura di patate a forma di pallottole; giuliana di fondi di carciofi e di funghi; peluzzo di cerfoglio.

110. — Consumato passatelle Mimosa.

Consumato di pollo ben chiaro. — Fate passare dei tuorli d'uova sode attraverso i fori dello scolapaste, premendo col così detto « cappello di fungo » pei passati, e fate che queste passatelle giallette cadano a pioggia nel brodo della casserola, dove finiranno di affogare ed irrigidire. Versate il brodo, così guernito, nella zuppiera, con precauzione, e servite caldo.

111. — Consumato all'Imperiale.

Consumato di pollo leggermente legato. — Guarnitura di pane di polleria con vellutato, dettagliato in rotelle, della dimensione d'un soldo, creste e rognoni scaloppati, pisellini verdi, peluzzo di cerfoglio.

112. — Consumato colle uova affogate.

Consumato di volatili. — Guarnitura d'uova affogate, scelte tra le più piccole e d'una freschezza assoluta.

113. — Consumato alla Reale.

Consumato di pollame legato col tapioca. — Guarnitura di reale tagliata a cubi.

114. — Consumato col Sagù.

Consumato di pollame. — Proporzione, come le paste, cioè da 180 a 200 gr. circa, per 4 litri di consumato.

NB. — Lo stesso dicasi per il salep, per il tapioca, per le così dette perle di sagù o di tapioca. In quanto al tempo d'affogamento, si può calcolare a 14 minuti in media.

115. — Consumato alla Certosina.

Consumato di tapioca, con aggiunta di piccoli dadi di pomidoro affogati. Guarnitura di piccoli ravioli confezionati con un terzo di passato di spinaci, un terzo di fegato grasso, un terzo di funghi tritolati ed affogati all'istante. Peluzzo di cerfoglio.

116. — Consumato Colombina.

Consumato di pollo. — Guarnitura di carote e di navoni tagliati a piccole sfere e diacciati; piselli teneri e giuliana di filetti di piccione, ed uova affogate di piccioni.

117. — Consumato Contessa.

Consumato di pollo leggermente legato. — Guarnitura: reale di punte rosee di sparagi tagliate a rotelle; foglie di lattughe tagliate a dischetti della larghezza di due centesimi, e piccoli chenelli appiattiti e suggellati con corona comitale tagliata con lo stampo a trancia nelle lamelle di tartufo.

118. — Consumato col formaggio.

Consumato di pollo. — Preparate un apparecchio per genovese con reggiano e seguenti ingredienti: sei tuorli d'uovo sbattuti in terrina con odore di noce moscata, aggiungendo contemporaneamente 6 bianchi ben montati a neve, 100 gr. di fior di farina e 175 gr. di formaggio di grana di Reggio. Stendete l'apparecchio su d'un foglio di carta burrata, stesa sulla placca, dello spessore di circa 8 millimetri. Cuocete su fuoco moderato; lasciate raffreddare e tagliate coll'asporta-pezzo. Servite a parte, contemporaneamente, nella formaggiera, del detto cacio grattugiato.

119. — Zuppa di tartaruga alla Reale.

Mettete 4 litri di brodo ordinario in una casserola con una pollastra arrostita, due garetti di vitello pure arrostiti, un mazzetto di legumi, una cipolla con un chiodo di garofano, 20 gr. di funghi e sale con qualche grano di pepe.

Fate bollire adagino per 2 ore; passate per salvietta, sgrassate questo brodo, rimettetelo in casseruola e chiarificatelo con un chilo di carne magra. Venticinque minuti prima di ripassarlo, tenete pronta, in una casseroletta, una infusione così composta: un bicchiere di Capri bianco, e mezzo di Marsala, una presa di timo, una di basilico, una di maggiorana, una di salvia e un po' di salsa *Worcersthersire*; questa infusione la farete bollire, per 7 od 8 minuti, e la passerete nel consumato. Legate la detta zuppa con 2 cucchiaiate da minestra di fecola, sciolta in un po' d'acqua fredda; guarnite la zuppa con piccoli chenelli di pollo misti a tuorli d'uova sode ed al contenuto d'una scatola di tartaruga in conserva che taglierete a filetti.

120. — Consumato di Selvaggina alla Sarda.

Con una farcia cruda di pernici, riempite degli stampini da *flano* e fate dei chenelli. Cuocete gli stampini a bagno-maria e dopo raffreddati tagliatene il contenuto a dadi. Con questa dadolata e co' chenelli, aggiungete una giuliana di tartufi neri e di petti di pernice arrostiti, guarnitene un buon consumato di selvaggina.

121. — Consumato alla Rinascenza Italiana.

Prendete della farcia di pollo; coloritene la metà con salsa di pomodoro condensato, lasciando bianca l'altra metà. Fate dei piccoli chenelli di questi 2 colori e guarnitene il vostro consumato, aggiungendo delle punte d'asparagi.

122. — Consumato colle Perle del Giappone.

Questo è un prodotto nuovo, ancora poco diffuso, ma conosciuto sotto differenti nomi: perle di Nizan, perle delle Roccie nere, ecc. Per 2 litri di consumato prendete 200 gr. di perle prelessate durante 5 minuti in acqua bollente. Scolatele. Mettetele nel consumato in ebollizione. Cuocetele fino a che diventino trasparenti. Versatele in una zuppiera. Servite nel medesimo tempo del formaggio reggiano grattugiato.

123. — Consumato alla Fiorentina.

Consumato di pollo. — Guarnitura d'uova filate, ossia affogate nel consumato bollente, e riso di Piemonte prelessato.

124. — Consumato alla Toscana.

Consumato di pollo. — Guarnitura: giuliana di gnifero (rosso di carote), tagliuzzata d'acetosella e morbidelle di semola cotte nel consumato.

125. — Consumato alla Veneziana.

Consumato di pollo aromatizzato con infuso di basilico. Guarnitura di gnocchi con reggiano. Formaggio grattato a parte.

126. — Consumato Grimaldi (1).

Consumato di pollo addizionato con passato di pomodoro. Guarnitura d'una giuliana di sedani, rape, cotta nel consumato, e di fette di reale nel passato di pomodoro.

127. — Consumato coi Diavolotti.

Consumato di pollo. — Guarnite con crostini di pane da tavola (spessi 1 centimetro) seccati leggermente al forno e ricoperti d'un leggero strato di fonduta, fortemente cajennata. Spolverate con reggiano grattato e fate grattinare alla salamandra.

NB. — Si possono sostituire le tostate coi *Krakers* (specie di *pik nich* inglesi).

128. — Consumato Ambasciatori.

Ponete in casserola: 2 litri di buon consumato di pollame; guarnitelo con una reale di passato di tartufi, tagliata a dischi scannellati, dadolini di funghi, nonchè il petto d'un

---

(1) *Antica famiglia patrizia genovese, i cui discendenti sono tuttora principi sovrani di Monaco e di Roccabruna, nella riviera ligure occidentale (vicino a Nizza e Mentone); compreso, nei loro feudi, il ben noto luogo di delizie e casa da giuoco di Monte-Carlo.*

pollo tagliuzzato finamente uso giuliana. Aggiungete pure qualche po' di cerfoglio. Servite ben caldo.

129. — Consumato Sevignè (1).

Fate un composto di fiano di pollo, legato con besciamella ed uova; prendete N. 10 stampini per darìole, ungeteli di burro, cospargeteli di pane grattugiato, riempiteli col composto suddetto, fateli cuocere a bagno-maria, poscia lasciateli raffreddare, sformateli e tagliatene il contenuto a rotelle; preparate del peluzzo di sedano e pochi piselli già prelessati e punte d'asparagi ed unite tutto a tre litri di consumato.

130. — Consumato alla Parigina.

Consumato di pollame. — Guarnitura: bodini di passato di giuliana ordinaria, tagliata a rotelle. Miscellanea di legumi; come complemento: peluzzo di cerfoglio.

131. — Consumato Sposa novella.

Consumato pallido di pollame. — Guarnitura: reale di volatili con latte di mandorle e piccolo peluzzo.

132. — Consumato Sarah-Bernhardt (2).

Consumato di volatili, leggermente legato col tapioca. Guarnitura di chenelli di pollo con burro di gamberetti; rotelle di midolla affogata; punte d'asparagi e giuliana di tartufi.

133. — Consumato Réjane (3).

Consumato di volatili addizionato d'un infuso di cerfoglio. Guarnitura: reale di Crecy al vellutato; e reale di crema colle avelline, dettagliate sotto forma di pastiglie o confetti; uova filate.

134. — Consumato Vittoria Colonna (4).

Consumato di pollo, leggermente legato con tapioca. Guarnitura di giuliana fine di filetti di pollo; piccoli chenelli e ritagli di lattuga.

135. — Consumato Aurora.

In un buon consumato, legato leggermente con tapioca e pochissimo passato di pomodoro, tanto da dare una lieve tinta rosata come l'aurora, mettete una guarnitura di filetti di polli tagliati finamente a giuliana.

---

(1) *Maria di Rabutin Chantal, marchesa di Sevigné, celebre scrittrice francese, nota particolarmente per le sue* Lettres *alla figlia, contessa di Grignon (1626-1696). Vennero dedicate, al suo nome, varie vivande, tra le altre, oltre al suddetto consumato, un altro di fagiano e di pernice; del vitello all'uccelletto con ravioli di spinaci; dei chenelli di conigliotti con tartufi e funghi all' umido.*

(2 e 3) *Rinomate artiste drammatiche francesi.*

(4) *Celebre poetessa romana; figlia del patrizio Fabrizio Colonna; le sue* Rime *le meritarono gli omaggi di Michelangelo Buonarotti e dell'Ariosto (1490-1547).*

136. — Consumato Bella Fattoressa.

Consumato di bue molto ricco. — Guarnitura di giuliana di verza finamente tagliuzzata, piccoli fagiuoli verdi tagliati a losanga e pastine di Napoli o di Genova in piccola proporzione.

137. — Consumato Teodora. (1).

Consumato di volatili. — Guarnitura: giuliana di filetti di pollame e tartufi; punte d'asparagi e reale ordinaria foggiata a dadi.

138. — Consumato Tosca (2).

Consumato di volatili, leggermente legato. — Guarnitura di fine giuliana di carote, piccoli chenelli di fegato grasso co' tartufi; piccole paste reali imbottite d'un passato di volatili con pistacchio.

139. — Consumato Rothschild (3).

Consumato all'essenza di fagiano, addizionato di vino Sauterne ridotto (circa 2 decil. per 10 persone, oppure 5 centil. per litro di brodo). Guarnizione: reale di passato di fagiano e passato di marroni in parti uguali, addizionata con una parte della salsa salmistrata di fagiano; tagliate a losanga la reale, aggiungete una giuliana di tartufi e di filettini di quaglie o di ortolani.

140. — Consumato Carmen Silva (4).

Consumato di pollo con guarnitura di carote e rape tagliate a forma di mandorle, e bislessate con acqua e sale. Unite due cucchiaiate di pisellini, pure cotti e ben verdi. Cuocete a parte, durante 12 minuti, 100 grammi di riso con acqua, sale e zafferano, acciò che il riso acquisti il colore giallognolo. Colate e rinfrescate. Preparate una giuliana di filetti di pollo e foglie di cerfoglio. Unite il tutto al consumato, fate bollire e servite caldo.

141. — Consumato mosaico S. Marco.

In un consumato, che sia un poco corretto colla salsa di pomidoro, mettete tanti dadolini variegati di colore e di gusto, affinchè sembrino imitare quei mosaici di stile Bizantino che adornano la basilica di San Marco a Venezia. I dadolini possono essere

---

(1) *Famosa imperatrice d'Oriente, regnò a Bisanzio e sul cuore di Giustiniano; fu l'anima del suo regno glorioso. Fornì il soggetto a V. Sardou per tessere un dramma a grand'effetto.*

(2) *Protagonista dell'eterno femmineo creato dalla fantasia di Vittoriano Sardou per dare vita ed emotività ad un dramma che ottenne un grande successo nel teatro moderno.*

(3) *Celebri banchieri originarî di Francoforte sul Meno. Il capo della Casa di Parigi, il barone Giacomo, ebbe per cuoco il non meno celebre A. Carême, che gli dedicò varie vivande, tra le altre: una zuppa di pesci alla marinaresca* (matelotte); *il salmone farcito con pesce e tartufi allo sciampagne; il culaccio di manzo farcito con farcia di pernici, fegato d'oca e tartufi; il prosciutto farcito, e varî gelati.*

(4) *Regina di Rumenia ed illustre scrittrice e poetessa melodiosa e delicata.*

fatti con passati o reali di carote, di lingua, di peperoni gialli, di pistacchi, di rape, di tartufi, e simili.

142. — Consumato di riso all'Italiana.

In 4 litri di buon brodo di pollo o di manzo, ponete 400 gr. riso di Piemonte ben mondato e nettato dalla polvere, soffregandolo ben ruvidamente tra due pannolini; fate bollire circa 20 minuti (secondo lo si preferisca più o meno al dente), e finite con buon formaggio di grana reggiano grattato e prezzemolo trito.

143. — Consumato con riso e pomidoro all'Italiana.

Tagliate a quadretti, piuttosto grossi, della polpa di pomidoro. Mettete a cuocere 400 gr. di riso (ben mondato e soffregato tra due panni), in 4 litri di buon brodo di manzo; a metà cottura, unitegli i pomidoro, finite con formaggio reggiano grattato e prezzemolo trito, e servite bollentissimo.

144. — Consumato con riso e punte d'asparagi.

Fate bollire 4 litri di buon brodo; unitegli 400 gr. di riso di Piemonte; lasciate cuocere durante 18 minuti circa; poi aggiungete 300 gr. di punte d'asparagi già prelessate a parte in acqua e sale; regolate il condimento, unitegli poco formaggio reggiano grattugiato. Servite bollente.

145. — Consumato con riso alla Francese.

Unite a 4 litri di consumato, gr. 400 di riso che avrete cotto con acqua e sale e poscia rinfrescato; unite qualche foglia di cerfoglio e servite bollente.

146. — Consumato coi maccheroni.

Cuocete 500 gr. di grossi maccheroni rotti, della lunghezza di 2 centimetri, cotti nel brodo bianco per 25 minuti, colateli e versateli in 2 litri di consumato.

Serviteli bollenti e mettete a parte del formaggio di grana reggiano grattugiato.

147. — Consumato Montgelas (1).

Tenete sull'angolo del fornello 2 litri di consumato di pollo. Preparate una *Mongelas* composta di schienale di bue, lingua, tartufi neri cotti, 2 dozzine di granelli di pollo ed una di piccole creste. Ponete il tutto con qualche foglia di cerfoglio e servite ben bollente.

148. — Consumato Bresse (2).

Buon consumato di pollo, in cui porrete, al momento di servire, dei piccoli pastelli fatti dentro stampini a bussolotto così composti: Spalmate questi stampini, già legger-

(1) *Mongelas, signori de la Tuille, presso Chambery in Savoia. Vi sono chenelli alla Mongelas, o gnocchetti fatti con polpa di pesci; lombata di vitello con cartocci di fegato d'oca; timballi di sfoglie, con tartufi, ecc.*

(2) *Bresse, Provincia di Francia, già appartenente ai duchi di Savoia, rinomata per pollicultura.*

mente imburrati, con un leggero strato di farcia e spuma di pollo, alcuni di essi riempiteli con un passato di piselli ed altri con un passato di carote. Rinchiudeteli con la stessa farcia e fateli affogare. Serviteli con consumato a parte.

149. — Consumato Windsor (1).

Bislessate dei zampetti di vitello, cuoceteli in un fondo per legumi (*mirepoix*), con vino bianco; dettagliateli come una giuliana e teneteli al caldo. Il consumato dev'essere forte, e addizionato col liquido di cottura dei zampetti, tirato ben chiaro e profumato con 10 gr. di maggiorana e 10 di basilico. Mettete, come guarnizione, i filettini dei pieducci, dei piccoli chenelli di pollo con tuorli d'uovo tritolati dentro.

150. — Consumato Richelieu (2).

Ad una farcia di pollo, unite una cucchiaiata di pistacchi mondati, due di tartufi, una di lingua, il tutto trito e pesto. Rotolate a bastoncini, cuocete e lasciate quindi raffreddare. Indi tagliateli a rotelle dello spessore di 5 centesimi. Consumato di pollo.

151. — Consumato Colbert (3).

Tenete in ebollizione 2 litri di consumato, mentre col cucchiaino a verdura ricaverete, da delle carote e rape, delle pallottoline grosse come un pisello e in quantità occorrente per il consumato. Bislessatele in acqua e sale, rinfrescatele e aggiungete due cucchiaiate di pisellini ben verdi, che unirete tutto insieme al consumato. Cuocete 12 piccole uova durante quattro o cinque minuti, sgusciatele e unite esse pure al consumato.

152. — Consumato Segneri (4).

Consumato chiaro di pollo. — Guarnitura composta di varie reali manipolate sotto quattro foggie a differenti colori: la prima, con passato di fagiuoli bianchi (con leggera tinta rosea ottenuta coll'aggiunta di passato di pomodoro); la seconda, con passato di pollo e vellutato; la terza, con passato di punte d'asparagi (rinforzato, come tinta, coll'addizione di qualche foglia di spinaci); la quarta, con passato di carote.

153. — Consumato Giacosa (5).

Consumato di pollo leggermente legato. — Guarnitura di reale con passato di pollame, al burro di pistacchi, dettagliato a stelle. Piccole perle di sagù affogate e piccoli dadi di tartufi bianchi di Piemonte.

---

(1) *Castello reale dei Sovrani d'Inghilterra; già residenza favorita della defunta regina Vittoria.*

(2) *Armando Du Plessis duca di Richelieu, famoso cardinale, statista francese e ministro di re Luigi XIII (1585-1642). Questo grande signore convitava principescamente, ed al suo nome vennero dedicate varie vivande, quali: filetti di sfoglie; filetto di bue; costolette di vitello ed alcune vivande zuccherate.*

(3) (*I. B.*) *Statista francese e ministro di finanze sotto Luigi XIV. Vennero dedicate al suo nome varie vivande, specialmente di pesce, tra le quali: i filetti di sfoglie e la trota con salsa di pesce.*

(4) *Celebre predicatore fiorentino, dell'ordine dei Gesuiti, autore dei classici* Sermoni.

(5) *Poeta e Drammaturgo italiano moderno. Scrisse:* Una partita a scacchi, Il Fratello d'armi, Il Trionfo, d'amore, Il Conte Rosso, Tristi amori, La Contessa di Challant, Come le foglie, ecc.

154. — Consumato Dama Bianca.

Consumato di pollo leggermente legato. — Guarnitura di reale con latte di mandorle, dettagliata a cubetti; bianco di petto di pollo dettagliato a sottilissime stelle, e giuliana di bianco d'uova affogate.

155. — Consumato Baraquine.

Consumato di manzo, con guarnitura di tapioca, tartufi e filetti di pollo.

156. — Consumato Demidoff (1).

Consumato di pollo. — Guarnitura di cilindretti di farcia di pollo colle erbucce. Perle di carote, di navoni e di tartufi; pisellini e peluzzo di cerfoglio.

157. — Consumato Diana.

Consumato limpido di selvaggina al Marsala. — Guarnitura di pane di pernici dettagliate a piccole semilune e tartufi similmente tagliati.

158. — Consumato Doria (2).

Consumato limpido di pollo. — Guarnitura di piccole bollicine di pasta reale con formaggio e fritte all'istante. Piccoli chenelli di pollo in forma di bigatti, pallottole di citriuoli cascati a gelo e peluzzo di cerfoglio.

159. — Consumato Regina Vittoria.

Consumato forte, profumato con Marsala, una punta di cajenna e guarnito con testa di vitello e foglie di lattuga, il tutto tagliato a piccoli dischi della grandezza di un centesimo.

160. — Consumato Germinale.

Consumato ordinario con leggero infuso di dragoncello. Guarnitura di chenelli a forma di bachi, fatti con farcia di pollo aromatizzata con cerfoglio e dragoncello; pisellini, cornetti e punte d'asparagi verdi, lunghi tre centimetri.

161. — Consumato Cavour.

Caricate una siringa con della farcia di pollo, e spingetela, in forma di vermicelli, nel brodo bollente. Lasciateli cuocere senza ebullizione, ed al momento di servire, coll'aiuto di una schiumarola, aggiungeteli nel consumato.

---

(1) *Paolo principe Demidoff. Plutocrate e Mecenate russo, abitò per molto tempo a Firenze, nella sua rinomata villa a Pratolino. Raccolse in un museo tanti capolavori e cimeli d'arte antica. Firenze eresse un monumento a quel principe benefico e generoso.*

(2) *Antica famiglia patrizia e dogale genovese, che diede il celebre Andrea Doria, nato a Oneglia* (1468-1560), *grande ammiraglio della « invincibile armata », al servizio di Carlo V di Spagna.*

162. — Consumato Kaiser di Germania.

Ad un buon consumato, aggiungete una guarnitura di chenelli di pollo e delle aquile bicipiti rosse e nere, fatte con lingua, tartufi, e tagliate con asportapezzo speciale.

163. — Consumato al bianco mangiare (*au blanc-manger*).

Consumato doppio; che guarnirete con piccole tortolette di tritume di bianco di pollo colla panna, legato con tuorli; piccoli piselli teneri e peluzzo di cerfoglio.

164. — Consumato alla macellaia (*à la Bouchère*).

Consumato della piccola marmitta. Guarnitura di piccole pallottole di cavolo bragiato; rotelle di midollo di bue, ben fresche ed affogate e deposte su piccoli crostini di pane fritto.

165. — Consumato Carolina.

Consumato limpido di pollo. Guarnitura di reale di crema di riso al latte di mandorle, dettagliato a cubi; riso in grani e bianco di pollo tagliato a dadi.

166. — Consumato Duchessa d'Orleans.

Consumato doppio di pollo, leggermente legato. Guarnitura di piccoli medaglioni di farcia di pollame, decorati d'un piccolo giglio tagliato nella lamella di tartufi ed affogati dentro piccoli stampini foggiati per quell'uso.

Perle del Giappone, affogate un istante, e peluzzo di cerfoglio.

167. — Consumato Montecarlo.

Consumato fatto con castrato di montone, manzo e pollame, il tutto rosolato, come d'uso, con legumi e mazzolino guarnito di timo, mezza foglia di lauro, pochissima maggiorana e qualche grano di pepe e di ginepro. Bagnate con acqua ed una bottiglia di vino bianco; poi fate cuocere lungamente, passatelo, sgrassatelo bene, chiarificatelo, come d'uso, con carne di manzo, e finitelo con un bicchierino di cognac.

Preparate, a parte, la molteplice guarnizione, fatta con cavolo, lattughe, prosciutto cotto, fegato d'oca, foglie di cerfoglio e prezzemolo, il tutto tagliato rotondo come un soldo; disponete in una legumiera d'argento, come per la piccola marmitta, cioè grattinata al forno con burro e formaggio.

168. — Consumato Reggenza.

Prendete n. 18 creste di pollo, grammi 200 grossi granelli, gr. 200 di grossi filoni di manzo, gr. 200 di lingua cotta, gr. 200 di piccoli chenelli, gr. 100 di tartufi neri.

Tutti questi ingredienti fateli cuocere, come di pratica; tagliate a dadolini la lingua, le creste e i tartufi; i filoni soltanto e le granelle le spaccherete in due pezzi; questo composto, dopo cotto a perfezione, tenetelo al caldo dentro un po' di brodo chiaro; al momento di servirlo lo unirete a 3 litri di consumato bollente.

169. — Zuppa Bignami.

Fate tostare nel burro dei crostini di pane, collocateli in una legumiera d'argento, collocando su ciascun crostino un pezzo di gruviera e formaggio di grana reggiano. Preparate una cipolla trita, passatela nel burro tanto che assuma un colore dorato, versateci un bicchiere di vino di Marsala e fate cuocere. Passatela per setaccio ed aggiungetela ad un buon consumato; bagnate i crostini e mettetela una mezz'ora in forno, cospargete con un po' di reggiano grattato e servite.

170. — Consumato gelato.

Prendete della gelatina un po' dura, di buon gusto e ben colorita. Con un taglia pasta, della grandezza di due centesimi, fatene tanti pezzetti quanti ve ne occorrono; versateli quindi in un buon brodo di pollo freddo e chiarificato; servite il tutto in zuppiera.

Minestre imitazione straniere.

171. — Consumato in tazze alla Portoghese.

Aggiungete, per ogni litro di consumato di pollo: 2 decilitri di passato di pomodoro crudo ben rosso; un decilitro di quel liquido contenuto nei pomidoro (ben inteso privo di semi). Cuocete dentro recipiente chiuso durante 20 minuti, senza bollire. Passate per la garza, facendo leggera pressione; lasciate raffreddare nella ghiacciaia. Accentuatene il piccante con pepe di Cajenna.

172. — Consumato Berlinese coi Klöss.

Consumato ordinario legato. Guarnitura di chenelli di fegato di vitello affogati nel consumato.

Preparato dei chenelli : 100 grammi di fegato di vitello passato per setaccio di fili di ottone; 50 grammi di midolla di pane inzuppata e ben spremuta; un cucchiaino di farina, un uovo e tre tuorli, una presa di sale fine ed una di pepe.

173. — Consumato colle biscotte alla Viennese.

Fate semifondere 200 grammi di burro; versatelo in terrina e lavoratelo con cucchiaio; quando sarà ben legato, aggiungeteci 3 o 4 tuorli d'uovo l'uno dopo l'altro; appena l'apparecchio è diventato spumoso, aggiungetegli 200 grammi di farina e contemporaneamente le chiare d'uovo montate, ma senza « cordare » l'apparecchio; condite con un pizzichino di sale e odore di noce moscata; versate e distendete su placca burrata e infarinata, dandogli lo spessore di 1[2 centimetro e fate cuocere a forno moderato. Appena sortita, dividerete la pasta in tante lasagne; disponetele sul piatto e servitele a parte, contemporaneamente ad un buon consumato di pollo o di selvaggina servito nella zuppiera.

174. — Consumato Francoforte.

Consumato di pollo. Guarnitura di giuliana di cavoli rossi cotti nel consumato, coll'aggiunta di qualche fetta di salsicciotti affumicati di Francoforte, affogati e spellati.

Legate leggermente il consumato con fecola di patate ed aromatizzate con un leggero infuso di bacche di ginepro. Servite nello stesso tempo rafano grattato.

175. — Consumato alla Scozzese.

Consumato di pollo. Guarnitura di fagiolini verdi tagliati a giuliana, così pure del bianco di sedano. Aggiungete dell'orzo perlato cotto nel consumato.

176. — Consumato alla Viennese.

Consumato di pollo aromatizzato con paprika. Guarnitura di piccoli *Krapfen* o di gnocchi con reggiano.

Procedimento per ottenere i Krapfen: Farina d'Ungheria gr. 120, burro gr. 30, lievito di birra quanto una noce, uova: un intero ed un tuorlo, sale una presa. Tirate il pastone a stiacciata, dello spessore di mezzo dito; tagliate, con un tubo di latta del diametro di 2 centesimi, tanti dischetti o pastiglie che metterete a lievitare, crescendo in forma di pallottole che friggerete nell'olio, o nel lardo, o nel burro. Collocatele nella zuppiera e versate sulle medesime il brodo bollente.

177. — Consumato all'Ungherese.

Consumato con Tokai e paprika. — Guarnitura di piccoli dadi di midollo affogati nel consumato bianco, e pane di fegato di vitello dettagliato a losanghe.

NB. — Il midollo si prende intero, si fa sgorgare, si prelessa nel brodo, quindi si lascia raffreddare e poi si dettaglia.

178. — Consumato alla Fiamminga.

Consumato limpido ordinario. — Guarnitura d'una reale di piccoli cavoli di Bruxelles, dettagliata a piccoli spicchi. Pisellini e peluzzo di cerfoglio, come complemento.

179. — Consumato Albione.

Consumato limpido di pollo. — Guarnitura di chenelli di pollame con fegato grasso, punte d'asparagi, giuliana di tartufi e piccole creste di pollo.

180. — Consumato Bavarese.

Consumato ordinario, addizionato d'un infuso di ginepro e legato col tapioca. — Guarnitura di cavoli rossi tagliati a giuliana e cotti nel brodo; rotelle di salsiccie affumicate (*Landjäger*), prive del budello.

181. — Consumato all'Alsaziana.

Consumato di manzo ben chiaro. — Guarnitura di crauti freschi, cotti nel brodo, e piccoli ravioli di fegato grasso, affogati all'istante.

182. — Consumato all'Andalusa.

Consumato limpido di pollo. — Guarnitura: reale con passato di pomodoro dettagliata a dadi piccolissimi; giuliana fina e corta di prosciutto, ed uova filate.

183. — Consumato alla Boema.

Consumato di pollame, leggermente legato. — Guarnitura di reale con passato di fegato grasso, dettagliata in piccolissimi rettangoli, e pallottoline di pasta reale ben croccanti.

184. — Consumato all'Indiana.

Consumato ordinario, pimentato con Curry. — Guarnitura di reale nel latte di cocco, dettagliata a piccoli dadi, e riso all'Indiana a parte.

185. — Consumato all'Infante.

Consumato di pollo leggermente legato. — Guarnitura di nocelle di pasta reale, imbottite con passato di fegato grasso al vellutato. Giuliana finissima di peperoni gialli e rossi (colori della bandiera spagnuola) dolci, peluzzo di cerfoglio.

186. — Consumato Juanita.

Consumato limpido di pollo. — Guarnitura di reale di crema di riso, dettagliata a rotelle; polpa di pomodoro tagliata a dadi ed affogati nel consumato e vermicelli di palle d'uova sode ottenuti nel seguente modo: fate passare per setaccio i tuorli d'uova sode, legateli con un po' di fecola e con un tuorlo d'uovo crudo, fatte passare per i fori dello scolapaste oppure siringate il composto come per le passatelle marchigiane.

187. — Consumato Mercedes.

Consumato di pollo con Xeres. — Guarnitura peperoncini rossi (diavolicchi o cereselle dei calabro-siculi) tagliati ad anellini, e creste dettagliate a stelle.

188. — Consumato alla Cinese.

Consumato di pollame triplo. — Prendete dei nidi di rondine salangana e fateli rammollire prealabilmente, onde l'elemento mucillaginoso si gonfi rendendosi translucido; quindi sottometteteli ad un paziente lavoro d'epurazione. Bislessateli durante qualche minuto, sottomettendoli ad una ebollizione lenta e regolare, durante $^3/_4$ d'ora. Non rimarranno che le filamenta, poichè l'elemento mucillaginoso verrà disciolto nel consumato, al quale conferisce quella vischiosità caratteristica.

189. — Consumato alla Maltese.

Riempite degli stampini per darìole, con una reale di legumi a tre colori: rossa, verde e gialla. Cuocete a bagno-maria. Guarnite il consumato con quest'apparecchio, tagliato a fette non troppo sottili.

190. — Consumato alla Brussellese.

Fate bragiare dei cavoli di Bruxelles, che taglierete a rotelline: con questi guarnite un buon consumato di pollo, aggiungendogli dei filetti di pollo, dei tartufi e dei fegatini, il tutto tagliato pur esso a giuliana.

191. — Consumato all'Orientale.

Consumato di montone (nelle medesime proporzioni del consumato di bue), leggermente aromatizzato con zafferano. Aggiungete passato di pomodoro, nelle proporzioni di 100 gr. per litro di consumato. Guarnitura di tuorli d'uova sode, legati e ridotti a vermicelli, riso prelessato, reale di cervella dettagliata a semilune.

Zuppe magre di pesce.

192. — Zuppa di pesce arcivescovo Ferrari.

Consumato di pesce. — Guarnitura di chenelli di gamberette e piccoli ovuli stufati; scaloppe di latteruoli di carpioni, adagiate su rotelle di pane fistolare e servite a parte.

193. — Consumato magro alla Certosina.

Consumato di pesce leggermente legato con *arrow-root*. — Guarnitura di pane di merlango colla panna, dettagliato a piacere; riso in grani.

194. — Consumato Scoglio di Frisio.

Consumato di pesci leggermente legato. — Guarnitura di polpe d'ostriche affogate; giuliana di filetti di sfoglie e piccoli chenelli di merlango alla panna.

195. — Consumato di magro Cristoforo Colombo (1).

Un consumato di magro col seguente composto: una reale d'aragosta, di sogliole e di spinaci. Queste tre qualità di reale si sovrappongono l'una sull'altra, facendole aderire, ad una ad una, ed avendo cura di metterle a strati bassi.

(1) *L'immortale genovese, scopritore dell'America.*

Dopo raffreddato il composto, si taglia a piccole fettoline quadrilunghe, per modo da distinguersi bene i tre colori, come se fossero tante piccole bandierine che galleggiassero in un oceano di consumato.

196. — Consumato Marin Faliero (1).

Ad un buon consumato di pesce aggiungete della tapioca, in modo da ottenere una zuppa leggermente legata. Guarnite con chenelli d'aragosta, tartufi neri sfilettati e code di gamberetti.

197. — Zuppa di storione alla Ponti (2).

Prendete un piccolo storione del Po, di circa 1 Kgr. e 1[2, ben pulito e lavato; collocatelo nella pescaiola con un litro di brodo bianco, una cipolla, due fronde di sedani, un mazzolino di prezzemolo, una foglia di lauro; aggiungete due decilitri di vino Soave, e fate cuocere a completa cottura. Lasciate raffreddare, tagliate la carne dello storione a filetti. Prendete 3 litri di fondo per zuppe bianche, unite al fondo del pesce, ed all'ultimo momento passatelo, aggiungendo 2 cucchiaiate di burro d'acciuga.

Servitelo coi filetti di storione e chenelli di farcia con gamberi.

198. — Zuppa di pesce alla Cougnet (3).

Togliete, a 8 perchie di 100 grammi ciascuna, i filetti mondati dalle piccole spine; grillettateli con 100 grammi di burro, sugo di limone e sale, foggiateli a piccole scaloppine quando saranno freddi. Le teste e le parature fatele bollire con un mazzetto di prezzemolo, 100 grammi di cipolle, carote, due foglie di lauro, timo, maggiorana, basilico e due chiodi di garofani, pepe intero, un litro di brodo bianco e fate ridurre tutto all'essenza. Aggiungete mezza bottiglia di sciampagna secco ed altro brodo; cuocete ancora mezz'ora adagino; passatelo per salvietta, unitelo a due litri di consumato chiaro, guarnitelo con tartufi affettati, funghi, scaloppine suddette e 30 chenelli di farcia di luccio.

199. — Minestra alla Dieppese.

Brodo di pesce con cipolle prelessate, servito con polpettine di pesce, come le *fish-balls* degli inglesi.

200. — Consumato Britannia.

Consumato di pesce leggermente legato con tapioca. Guarnitura di reale con passato di aragoste col corallo, dettagliato in ottagoni. Giuliana fina di tartufi.

---

(1) *Doge di Venezia (1278-1355). Distinto generale ed uomo di Stato. Avendo congiurato contro il Senato Veneto, scoperto, venne decapitato. La sua tragica fine ispirò a Donizetti una delle sue prime opere musicali.*

(2) *Dedicato al marchese senatore E. Ponti, sindaco di Milano, dal suo capo cuoco G. Molteni d'Annone.*

(3) *Dedicata con gentil pensiero dal sig. E. Berra, già capo cuoco di S. A. R. il Duca di Genova e Vice Presidente della Commissione del presente libro, al Dott. Alberto Cougnet, direttore della* Rivista Italiana d'Arte Culinaria *e compilatore del presente trattato* L'Arte Cucinaria in Italia.

201. — Consumato Tzarina.

Consumato all'essenza di finocchio. Guarnitura: reale di code di gamberi fluviali e filetti di sfoglie, tagliati a piccole losanghe.

202. — Zuppa alla Carmelitana.

Tenete in ebollizione 2 litri di fondo di pesce. Levate i filetti a 2 sfoglie, a 2 aselli e fateli rinvenire nel burro e vino bianco. Pronti che siano, levateli e metteteli sotto leggera pressione. Fate rinvenire le lische e teste delle sfoglie, bagnatele con vino bianco e lasciate consumare. Quando saranno asciutte, unite una tazza d'acqua, un pugno di funghi; fate bollire, passate per stamigna ed unite al fondo della zuppa. Tagliate i filetti che avete messo sotto pressione, in forma di mandorle, aggiungete due cucchiaiate di farcia di pesce alla zuppa e servite.

203. — Consumato Vatel (1).

Consumato di pesce all'essenza di sfoglia.

Guarnitura reale di passato di gamberetti (*bisques*) e di filetti di sfoglie tagliati a piccole losanghe.

204. — Consumato Moscovita.

Consumato di sterlet o di storione all'essenza di cetriuoli. — Guarnitura: giuliana di *gribouis* e di *vesiga* (midollo spinale dello storione essicato) cotta nel brodo.

NB. — Il *gribouis* è un fungo spugnuolo di quelle regioni che si può supplire col trippetto od altro fungo nostrano. Il *vesiga* si trova in commercio dai grandi droghieri.

205. — Consumato Pia de' Tolomei (2).

Consumato di rane leggermente legato. — Guarnitura di spumettina di rane, dettagliata in picciolissime losanghe e code di gamberetti tagliate longitudinalmente.

---

(1) *Celebre cuoco francese, al servizio del principe di Condè, rinomato per la sua tragica fine — immortalata da M.me De Sevigné — avvenuta nel castello di Chantilly (1671), dove il suo signore aveva convitato il re Luigi XIV con tutta la sua corte. Nel mattino del giorno che doveva aver luogo il grande banchetto, non essendo ancora arrivata la pescagione ordinata, Vatel si pose in tale orgasmo, che credendosi disonorato, si trafiggeva colla propria spada, nel momento preciso che la pescagione tanto attesa stava per arrivare al castello. A questo grande artista si devono molte invenzioni culinarie: la zuppa di rombo e gamberetti; palati di bue in tartaruga; costolette di montone; gnocchetti di cappone con funghi e tartufi, ecc.*

(2) *Pia de' Guastelloni di Siena, vedova di un Tolomei (mentovata dall' Alighieri), eroina del dramma omonimo, tanto commovente, dove la Pia sposatasi con Paganello de' Pannocchieschi, si spegne di marasma nel castello di Pietra in Maremma, rinchiusavi dal marito per disfarsene (1292).*

Zuppe di legumi e verdure.

206. — Consumato Brunese.

Legumi di base: carote o pastinache ben rosse 500 grammi; navoni 400 grammi; bianco di porri 200 grammi; bianco di sedani 150 grammi; una piccola cipolla. Tagliate i detti legumi a dadolini, fate rosolare nel burro e finite di far cuocere in 4 litri di consumato. Aggiungete, infine, 50 grammi di piselli e la stessa quantità di cornetti (fagiolini verdi) tagliati a losanga, peluzzo di cerfoglio. Servite con orzo perlato, oppure riso, o pastine, designandolo col nome della guarnitura adottata, fatta eccezione per la Brunese alla Colbert ch'è quella cui vennero aggiunte delle uova affogate.

207. — Consumato Pastorella (*à la Bergère*).

Consumato ordinario legato col tapioca. Guarnitura di punte d'asparagi e fettine sottili di funghi prataioli, foglie di dragoncello tagliuzzate e peluzzo di cerfoglio.

208. — Zuppa Primaverile.

Bislessate, in acqua e sale, delle punte d'asparagi e delle piccole rape e carote che avrete tagliate a forma di rosettine con egual quantità di chenelli di pollo o creste. Mettete il tutto nella zuppiera. Preparate un buon consumato di pollo legato leggermente con tapioca, fatelo bollire per una mezz'ora circa e servite.

209. — Giuliana.

Legumi di base: 6 carote, 4 piccole rape, 2 porri, una palla bianca di verza, mezza cipolla, un mazzetto d'acetosella, una lattuga; il tutto tagliuzzato a finissima giuliana.

Regolate con sale e con una presa di zucchero in polvere; fate fondere metodicamente nel burro, fino a che i legumi abbiano preso un colore rossiccio di mogano chiaro. Bagnate con tre litri di consumato semplice, sgrassate e passate all'ebollizione. Aggiungete un pugno di fagiolini verdi tagliati (crudi) a giuliana e qualche pisellino. Lasciate cuocere su fuoco moderato durante un'ora e mezza. Aggiungete, all'ultimo momento, del peluzzo di cerfoglio.

210. — Coltivatore.

Ha gli stessi legumi della Brunese, soltanto questi vengono tagliati a dadi più grossi.

211. — Paesana.

Gli stessi legumi della Brunese, solamente vengono affettati sottilmente e fusi nel burro. Mezz'ora prima di servire, aggiungete 4 patate tagliate a fette sottilissime.

212. — Consumato alla fioraia (*à la Bouquetière*).

Consumato di pollo leggermente legato. — Guarnitura di primizie di verdure e di legumi.

213. — Zuppa nutritiva per ammalati alla Kneipp.

Si prepara con delle fette di pane integrale (cioè cui è unita anche la crusca), ben tostate al forno, tanto da assumere un bel color biondo rossiccio, quindi pestate e polverizzate nel mortaio, e poi cotte durante due minuti nel brodo bollente d'erbaggi, oppure nel latte, nelle proporzioni di due o tre cucchiaiate, secondo se è un fanciullo od una persona adulta.

Minestre Legate, Lattate o Creme e Passati.

La crema o lattata (1) di volatili può dirsi la base della maggior parte delle minestre legate. Ciò non toglie che anche i passati di legumi abbiano la loro importanza. Tuttavia esistono varie differenze tra le diverse categorie, pel loro metodo di manipolazione, benchè restino invariabili il metodo e la loro base, cioè il vellutato.

Egli è appunto a questa scrupolosa e minuta osservanza di dettagli e di tonalità differenti che si riconosce il buon artefice, il quale deve ben conoscere la bagnatura del vellutato, il dosamento delle farine o fecole, il tempo di cottura e tutti quei dettagli, infine, che valgono a far riuscire deliziose ed accette queste delicate zuppe e minestre.

Dalla crema o lattata di volatili che occupa, senza dubbio, il primo posto nella serie complessa dei potaggi ricchi, ne derivano, press'a poco, tutte le altre creme e passati. Il pastoso, la delicatezza, l'unità di gusto di questa preparazione costituiscono le doti e prerogative che servono di modello all'abile artista nel servirsi di questa crema per manipolare una sequela di combinazioni che devono, però, ubbidire a regole ed a precetti formali ed immutabili, senza i quali non si riesce a produrre che delle mediocri ed insipide imitazioni.

214. — Crema di pollo.

Basi e guarniture: 120 gr. di burro, 150 gr. di farina, 1 garetto di vitello (tagliato a tronconi e prelessato), un pollastro fino e tenero da un chilo e mezzo circa a 2 chili, 2 litri di consumato bianco, 2 porri, un bianco di sedano, il gnifero (parte corticale rossa) di due carote.

Procedimento: Fate un rosso, poco colorato, col burro e la farina, lasciatelo intiepidire e bagnatelo col consumato anch'esso tiepido. Fate bollire su fuoco vivo; aggiungete il garetto di vitello ben spogliato ed il pollastro già prelessato ed i legumi suindicati. Lasciate cuocere durante 2 ore a cottura regolare. Ritirate il pollastro, toglietegli la pelle,

(1) *Benchè il vero termine italiano sia* lattata, *pure, per seguire l'andazzo o* routine *della maggioranza dei cuochi, anche italiani, seguiteremo sovente a designare quei « passati » e « latteggiati » col nome di* **Creme**, *perchè la panna di latte così la denominano i francesi.*

disossatelo convenientemente. Pestatene le carni, incorporando loro, a poco a poco, del burro fino di Milano ed un quarto di litro di doppia panna. Passate per setaccio di crine. Passate il vellutato per stamigna, legatelo con tre tuorli d'uovo, mescolandovi il passato di pollo, ed aggiungete, se lo stimerete necessario, un poco di doppia panna e un poco di burro fresco. Rettificate il condimento e ripassate, strizzando bene, per garza.

215. — Altre Creme di pollame.

Colle stesse basi, e col medesimo procedimento descritto per confezionare la suddetta *Crema di pollame*, si confezionano altre creme di volatili con poche varianti. Così, per quella all'antica detta *alla Regina*, si finisce con 2 decilitri di latte di mandorle dolci; quella *Sultana* si finisce con burro di pistacchi, nelle proporzioni di 120 gr. di pistacchi mondati e 100 gr. di burro fino di Milano; quella *Principessa*, mettendo una guarnitura di punte d'asparagi verdi; quella alla *Contessa* con una guarnitura di tagliuzzata di lattughe fuse nel burro; quella alla *Maria Stuart*, con la guarnitura di pisellini freschi prelessati e di carote tagliate col cucchiaino e cotte nel consumato; quella alla *Scozzese*, con una guarnitura fatta di brunese di radici fuse a regola d'arte; quella alla *Portoghese*, aggiungendo 4 o 5 decilitri di polpa di pomodoro, spappolata e fusa nel burro; quella detta alla *Sevignè*, aggiungendo 2 cucchiaiate d'orzo perlato cotto nel consumato di pollo. Finalmente, si può applicare alle *Creme di pollame* alcune delle guarniture indicate per i *Consumati di pollame guarniti*.

216. — Crema Conte Rosso (1).

Basi e guarniture: Metà crema di pollo, metà crema di carote, quattro cucchiaiate di pomidoro, quattro cucchiaiate di pisellini freschi.

Procedimento: Dopo aver preparate le due suddette creme, le riunirete aggiungendo loro il pomodoro (frescamente passato con burro), riscaldando il tutto per poi passarlo per stamigna, indi nuovamente lo scalderete e legherete con 3 tuorli d'uovo ed un decilitro di panna. Finite con 80 gr. di burro e servite con una guarnitura di pisellini.

217. — Battata di pollo Regina Margherita.

Ponete in casseruola due belle pollastre, con tre litri d'acqua. Quando cominceranno i primi bollori, schiumate per bene, guarnite col seguente mazzetto: mezza carota, mezza rapa, due porri, una fronda di sedano, una radice di prezzemolo, il tutto ben legato. Lasciate bollire per 15 minuti, poi uniteci una fetta di prosciutto crudo, 150 grammi di riso di Piemonte, 3 grani di pepe schiacciato e cuocete il tutto per un'ora e mezza. Poscia togliete i polli, colate il riso e gettate via il mazzetto. Spolpate le pollastre (dopo aver loro tolta la pelle) e pestatene la carne nel mortaio unitamente al riso; allungate il battuto col brodo della cozione e, se occorre, unitegli qualche tazza di vellutata. Badate che non riesca troppo densa la miscela e passatela due volte per setaccio. Ponetela in

(1) *Amedeo VII di Savoia (1360-1391), principe fiero e cavalleresco, acquistò, per dedizione spontanea, la contea di Nizza, di Ventimiglia e Sospello. Morì avvelenato. Giacosa ne cavò il soggetto per un dramma, trionfo del grande attore Andrea Maggi.*

altra casseruola, unitele un bicchiere di panna finissima, 100 grammi di burro fresco e lasciatela bollire piuttosto fortemente dopo averla regolata di condimento. Servite in zuppiera con un piattino di crostoni di pane fresco tagliato a quadretti fritti nel burro.

218. — Battata di pollo Reali d'Italia.

Pestate la carne di una pollastra, fatta preventivamente arrostire, con panna doppia; passate il battuto per setaccio di crine due volte. Mettete il passato ottenuto in una terrina con sei tuorli d'uovo, due uova intere e tre decilitri di brodo; mescolateli vivamente colla frusta. Burrate degli stampi lisci, versate dentro ciascuno il composto e fatelo rapprendere a bagno-maria. Sformatelo e tagliatelo a dischetti entro la terrina. Versate dentro questa due litri di fondo per minestra; legate con 6 tuorli d'uovo ed un decilitro di panna e servite.

219. — Battata di pollo alla Fusaro (1).

Ponete a bollire 2 polli; quando saran giunti a cottura, levatene i filetti gentili per serbarli da parte e lasciate il resto che si cuocia ancora per qualche istante. A questi resti di pollo unite 3 dozzine d'ostriche del Fusaro pulite e sbarbellate. Appena cotto il brodo sgrassatelo. Passate il tutto come di pratica osservando che abbia la densità voluta e ripassate per stamigna. Infine legate con 3 decilitri di panna doppia, unita a 3 tuorli d'uovo, lavorandola vivamente col frustino unendovi 80 grammi di burro freschissimo.

Guarnite con una giuliana finissima dei filetti gentili di pollo tenuti in serbo, con dei piccoli chenelli di sfoglie in brodo di gamberi e con una piccola giuliana di tartufi veri di Norcia cotti nella Malvasia di Lipari.

220. — Passato di pollastra alla Molina (2).

Prendete il bianco di quattro pollastri bragiati leggermente, pestatelo con 50 grammi di burro e 10 tuorli d'uovo cotti e 100 grammi di mollica di pane semola, bagnato e cotto con pochissimo consumato, passate il tutto per setaccio; 10 minuti prima di servirlo allungate il passato con 3 litri di consumato di pollo bollente, evitate la bollitura e servitelo con chenelli di pollo e punte d'asparagi.

221. — Crema Bagration grassa (3).

Basi ed elementi aromatici: 120 gr. di burro; 150 gr. di farina; un garetto di vitello tagliato a tronconi e prelessato; un chilogrammo di noce di vitello sgrassata; due litri di consumato bianco; due porri; un bianco di sedano; il gnifero (corteccia rossa) di 2 carote.

---

(1) *Delizioso dintorno di Napoli, rinomato per ostriche, pesci, crostacei e folaghe.*

(2) *Collaboratore diligente ed assiduo del presente libro, uno tra i più anziani e rinomati cuochi di Milano; capo cuoco del marchese Turati e già Presidente del Circolo gastronomico.*

(3) *Bagration (il principe Pietro), generale russo, ucciso alla battaglia della Moskowa (1765-1812), era ricchissimo e gastronomo illustre; ebbe per cuoco il grande Antonio Carême, il quale gli dedicò diverse vivande; una zuppa di pesci con gamberetti, un lombo* (aloyau) *di bue con tartufi e salsa di tartufi; delle costolette di farcia di pollo, con funghi, tartufi e limone; un'insalata di filetti di sogliole, di gamberi, di verdure miste, capperi e salsa majonesa.*

Procedimento : Fate il rosso, ossia marcate il vellutato come per la crema di pollame, aggiungete il vitello ed i legumi, lasciate cuocere durante due ore. Ritirate il vitello, pestatelo nel mortaio, incorporandogli 100 grammi di burro fine di Milano ed un quarto di litro di doppia panna. Passate per setaccio fine ; quindi passate il lattato per stamigna, legatelo con 3 o 4 tuorli d'uova e mescolategli il passato di vitello. Aggiungete della doppia panna e del burro fresco ; rettificate la salatura e riposate, spremendo leggermente attraverso la garza.

Guarnitura : Maccheroni di Napoli cotti nel consumato bianco e tagliati a piccoli dadi. Servite con formaggio grattato di grana Reggiano, a parte.

222. — Minestra Principessa.

Nelle proporzioni di tre litri di fondo per minestra, pronta per servire, legate con 4 tuorli d'uovo, 2 decilitri di panna, 50 grammi di burro ; guarnite con chenelli di farcia di pollo ben leggera.

223. — Passato di bue Contessa Matelda (1).

In una casseruola o bragiera mettete circa 800 gr. di culaccio di manzo privo di nervi e di grasso, 250 gr. di garetto di vitello, gr. 100 di prosciutto crudo, sedano, carota, cipolla, un chiodo di garofano, uno spicchio d'aglio ed il solito mazzetto guarnito ; versateci mezza bottiglia di vino bianco delle Quattro Castella o di Montericco ed un litro di brodo. Coprite il recipiente ermeticamente e lasciate cuocere durante 5 ore ; in capo a queste, levate la carne e sgrassate il sugo, pestate nel mortaio la carne ; unite il sugo e passate due volte per setaccio.

D'altra, parte abbiate pronti tre litri di un buon fondo bruno per zuppa ; unitegli il passato di carne e ripassate il tutto per stamigna. Ponete a riscaldare, aggiungendovi mezzo bicchiere di vino secco di Vianello bollito e gr. 25 di burro. Guarnite con dischettini di pastine all'uovo come obbiade stampate (simili ai *Corzetti* di Genova), di un centimetro di diametro.

224. — Zuppa di passato di marroni colle luganeghe.

Fate leggermente arrostire in bianco 5 dozzine di bei marroni di Cuneo ; sopprimete la buccia esterna e la pellicola ; poneteli in una casserola e copriteli di brodo, e terminate di cuocerli onde passarli pel setaccio. Ponete quel passato in una casserola sul fuoco e stemperatelo adagino con del brodo caldo, rimestando il liquido fino all'ebollizione; ritirate la casserola di fianco al fornello ; addizionate al brodo, co' marroni, 6 luganeghini profumati di Treviso (oppure di quelli di Monza, oppure di quelli affumicati alla tedesca) e fate cuocere durante 20 minuti ; schiumate il passato e versatelo nella zuppiera. Tagliate le luganeghe o salsicciotti a piccole rotelle e mescolatele alla zuppa.

---

(1) *La celebre contessa Matilde, signora del castello di Canossa — presso Ciano nella provincia di Reggio Emilia — figlia di Bonifacio signore della Marca Tosca. Nel suddetto castello vi si recò, nel cuore dell'inverno del 1077, l'imperatore tedesco Enrico IV, a piedi nudi, in abito da pellegrino, onde implorare perdono dal papa Gregorio VII — ospite della contessa — che l'aveva scomunicato.*

225. — Minestra di animelle Stendhal (1).

Tagliate a quadrettini due animelle di vitello prive di pellicole e di grasso, e preventivamente cotte con sedano, carote, cipolla, due chiodi di garofano, pepe e una foglia di lauro, e scaldatele in brodo. Legate con 4 tuorli d'uovo, 50 gr. di burro ed un decilitro di panna, 2 litri di fondo per minestra. Guarnite con dette animelle. Servite.

226. — Zuppa Precotto (2).

Fate bollire sei piccioni, cipolle, carote, sedano, mazzetto guarnito, timo, foglia lauro e 2 chiodi di garofano, pepe e sale. Togliete i filetti ai piccioni, tagliateli a giuliana e collocateli nella terrina, col loro brodo ben sgrassato e litri uno e mezzo di fondo per minestra, legato con 4 tuorli d'uovo, panna, burro, ed un po' di moscato di Strevi.

227. — Minestra " Bagration „ alla Berra.

Imbianchite 3 piedi di vitello, collocateli in casseruola con una bottiglia di Capri bianco, due litri di brodo, un mazzo guernito, due cipolle, timo, foglia lauro, due chiodi garofano, pepe intiero e sale; fateli bollire adagio per due ore, ritirateli, lasciateli raffreddare, togliete via le parti tendinee e cartilaginose e tagliateli il rimanente a dischi.

Passate la cozione, sgrassatela, unitela a due litri di fondo per zuppe; legate con 4 tuorli d'uovo, due decilitri di panna, e guarnite con i dischi suddetti e 36 chenelli di farcia di pollo.

228. — Passato di marroni con selvaggina.

Diluite un litro di passato di marroni con due litri di fondo chiaro di selvaggina. Mettetelo a punto con un pizzico di zucchero, una punta di Cajenna e 150 grammi di burro. Guarnitelo con una giuliana di filetti di pernice.

229. — Zuppa Westmoreland (3).

Fate bollire, in una casseruola, due litri di consumato; legatelo con due cucchiaiate d'arrow-root sciolto a freddo; dopo qualche minuto d'ebollizione, ritirate il recipiente di fianco al fornello. — D'altra parte avrete cotta una mezza testa di vitello in un fondo di legumi con lardo e prosciutto; tagliatela a piccoli quadrettini oppure a dischetti ed aggiungetela al consumato legato, unitamente ad una tazza della sua medesima cozione, mezzo bicchiere di Madera, ed un pizzico di paprica; fatele alzare qualche bollore e poi versate nella zuppiera, unendoci — come guarnitura composta — dei chenelli di pollo, formati col cucchiaio ed affogati; quattro cucchiaiate di tartufi neri cotti e trinciati finemente a giuliana, e finalmente due cucchiaiate di cetriuoli crudi, trinciati come i tartufi, oppure dei peperoncini cotti nel Marsala.

---

(1) *Enrico Maria Beyle, letterato francese di Grenoble; scrisse, sotto il pseudonimo di* Stendhal, *vari librî sull'Italia e sull'arte italiana di cui era innamoratissimo, specialmente di Milano; tantochè volle che sulla sua tomba venisse inciso: Enrico Beyle milanese.*

(2) *A Precotto, vicino a Milano, vi è lo* Stand *del tiro a piccione.*

(3) *Contea d'Inghilterra, rinomata per l'allevamento del bestiame.*

230. — Minestra di passato di lenticchie all'inglese.

Fiammeggiate due orecchie di porco fresche, grattatele, lavatele, ponetele in una pentola sul fuoco con un pezzo di prosciutto crudo e 3 o 4 litri d'acqua; ai primi bollori, ritirate la pentola da un lato, e quando le orecchie saranno semicotte, aggiungeteci un terzo di litro di lenticchie mondate e lavate, una cipolla ed una fronda di sedano; procurate che la cottura delle orecchie combini con quella delle lenticchie. Estraete le lenticchie colla schiumarola perforata e passatele pel setaccio. Ponete quella purèa in una casseruola, stemperatela con brodo, ripassatela pel setaccio fine, fatela bollire rimestandola col cucchiaio di legno; ritirate la casseruola da un lato; aggiungetele le orecchie ben tagliuzzate; fate cuocere durante un quarto d'ora; sgrassate e servite con crostini di pane fritti.

231. — Zuppa con code di vitello all'Indiana.

Fate cuocere 3 code di vitello in bragiera, con vino bianco, una foglia di lauro ed un cucchiaio di polvere di Curry. Passate il brodo ben sgrassato ed unitelo a due litri di fondo per minestra, legato con 4 tuorli d'uovo ed un decilitro di panna, tagliate le code a pezzetti e collocateli nella minestra e servite a parte 100 gr. di riso imbianchito.

232. — Minestra alla Fiamminga.

Preparate, col cucchiaio a verdura, grossi come piselli, 200 grammi fra carote, patate, sedani, rape che farete prelessare; tagliate, col tagliapaste, dei piccoli dischetti di fagiolini verdi e punte di cavolfiori, mettete il tutto in brodo, aggiungendo foglioline di cerfoglio.

Legate 3 litri di fondo per minestra con 4 tuorli d'uovo, un decilitro di panna, la rasura di noce moscata, aggiungete la guarnitura e servite.

Passati di selvaggina.

233. — Passato di fagiani con lenticchie, detto " alla Gentiluomo „.

Prendete un bel fagiano già preparato e sventrato, tagliatelo in quattro parti che metterete a rinvenire, per pochi minuti, in due decilitri di fondo di legumi con prosciutto e lardo; aggiungete uno o due pomidoro, sgranati e spappolati, lasciate crogiuolare pochi istanti.

Avrete già preventivamente fatto cuocere, secondo regola, un litro circa di lenticchie. Aggiungetele al fagiano e lasciatele cuocere insieme, durante un'ora e mezzo. Ritirate il fagiano, disossatelo, pestatene le carni al mortaio. Dopo che avrete fatto sgocciolare le lenticchie, pigiatele passandole per la stamigna. Mescolate i due passati, diluiteli mediante

un litro di consumato, aggiungete mezzo litro di panna e 150 grammi di burro e passate per garza.

NB. — Col medesimo sistema si procede alla confezione del *passato di fagiano* coi fagioli rossi od altri legumi.

234. — Passato di Francolino co' marroni.

Scalcate un francolino (*Bonasia betulina*), o gallo di monte e dividetelo in 4 parti; fatelo crogiuolare, per qualche istante, in un fondo di legumi, con prosciutto, lardo, e con solite radici e due pomidoro spappolati. Aggiungete questo preparato a 600 grammi di marroni sbucciati che preventivamente avrete messi a cuocere in un litro di consumato bianco, mezzo gambo di sedano ed un pizzico di zucchero. Lasciate cuocere insieme circa un'ora. Ritirate il francolino, disossatelo e pestatene le carni nel mortaio. Passate i marroni per setaccio e riunite quel passato a quello del francolino. Diluite con due litri di consumato, pigiate passando per la stamigna; aggiungete 150 gr. di burro e mezzo litro di panna doppia e passate per garza. Servite, unitamente, dei crostini di pane rosolati nel burro.

NB. — Collo stesso sistema si procede col cedrone o tetraone, come pure, per ottenere il *Passato di quaglie coi marroni*; si adoperano 10 quaglie.

235. — Crema San Rossore (1).

In un fondo bianco di pollo, confezionate, come di regola, una crema di avena (*poridge* degli inglesi); fatela bollire adagino. Togliete ad una pernice il petto per farne della farcia da chenelli, colla quale foggierete delle piccole rosettine. Il resto della pernice arrostitelo, ed a metà cottura mettetelo nella detta crema cuocendola per circa 40 minuti.

Unitele 200 grammi di funghi crudi e sbucciati. Terminata la cottura, togliete i funghi, passateli per staccio di crine e con questo passato fate un flano che freddato taglierete a dischetti della misura d'un 2 centesimi. Passate la crema, riscaldatela e legatela con 3 tuorli d'uovo e due decilitri di panna. Finitela con 100 gr. di burro; guarnitela colle piccole rosettine e con i piccoli dischetti di flano di funghi.

236. — Passato di tordi con pane di segale.

Fate crogiuolare una dozzina di bei tordi ben accosciati in un fondo di legumi, con prosciutto e lardo; aggiungete un ettogrammo di riso, 5 o 6 grammi di bacche di ginepro, e bagnate con del consumato. Lasciate cuocere un po' meno di un'ora, e, qualche minuto prima di passarlo, aggiungete del pane di segale, tagliato a fette, per farlo crogiuolare. Ritirate i tordi, disossateli e pestatene le carni nel mortaio, mescolando loro insieme il riso ed il pane. Diluite con circa due litri di consumato; pigiate per stamigna, aggiungete mezzo litro di panna doppia e 150 grammi di burro e passate per mussolina. Servite nel medesimo tempo dei crostini di pane rosolati nel burro.

NB. — Collo stesso sistema si procede per il *passato di lagopede*, altrimenti dette: « pernici bianche » o « gelinotte », con pane di segale, impiegando 3 di questi volatili

(1) *Tenuta di caccia, dei Reali d'Italia, presso Pisa.*

per la medesima quantità di consumato ed altri ingredienti costituenti la detta minestra. Del resto, con qualsiasi carne di selvaggina arrostita nello spiedo, pestata nel mortaio, quindi trattata come le precedenti, si possono fare delle ottime zuppe uso bische (*bisques*).

237. — Passato di selvaggina alla cacciatora.

Levate i petti a due pernici cotte prima arrosto (tenendo a parte i carcami), pestateli nel mortaio e passateli per staccio. Preparate un buon fondo per zuppa e fatelo rosolare con i carcami delle pernici ed erbe fine; bagnatelo con vino bianco e con del buon brodo. Cuocete il tutto per due ore, poi sgrassatelo e passatelo per lo staccio; unitegli il passato di selvaggina, una tazza di vellutato, facendo in modo da ottenere una crema lunga e giusta, che farete bollire per un quarto d'ora. Unitegli un bicchiere di Capri bianco, regolate con sale e pepe e ripassatelo per stamigna. Servitelo con una giuliana composta di tartufi neri di Spoleto e bianchi d'Alba, di prosciutto cotto, e di 24 chenelli di pollo.

238. — Minestra di tordi alla Provenzale.

Sventrate 7 od 8 tordi e fiammeggiateli; fateli cuocere nel forno entro una tegghia con un pezzo di burro; cotti, lasciateli raffreddare, mettendo le interiora da parte. Pestate i tordi nel mortaio, e quando saranno ridotti ad una pasta, mescolateci la medesima quantità di fette di pane tostate sulla gratella o colorate al forno; pestatele insieme; stemperate l'apparecchio con due litri di brodo; ponete il tutto in casserola e fate cuocere fino all'ebollizione, che raggiunta, ritirerete la casserola dal fuoco, ponendola vicino, ed aggiungendovi un mazzetto d'erbe aromatiche. Lasciate cuocere la minestra durante un quarto d'ora; poi sgrassatela, passatela per la stamigna; mescolatele 200 grammi di riso imbianchito e cotto nel brodo ed aggiungeteci una cucchiaiata d'interiora di tordi passati per lo staccio. Servite.

239. — Minestra di passato di allodole alla Persiana.

Fate cuocere nel brodo, fino a riduzione di pappa, 300 grammi di riso di Patna. — D'altra parte farete cuocere, lentamente, in una casserola, con burro ed aromi, 40 allodole sbuzzate e nettate, dalle quali caverete i filetti appena cotte e raffredate. Colle carcasse, le teste ed altre frattaglie, preparate un po' di sugo che mescolerete col riso, passandolo pel setaccio. — Al momento di servirlo, poneteci insieme i filetti delle allodole, aggiungeteci il sugo di due melograni dolci e di due melograni acidi; finite con un pizzico di menta verde tritolata e versate il tutto nella zuppiera.

240. — Minestra di piccioni selvatici all'Indiana.

Accosciate e bardellate tre piccioni, che porrete in casserola con un pezzo di burro ed una dadolata di buon prosciutto crudo (gr. 200), 2 piccole cipolle e le frattaglie dei piccioni. Ponete la casserola sul fuoco vivo e fate rosolare i piccioni; spolverateli con quattro cucchiaiate di polvere di Curry (Cary indiano), mista a poca farina; dopo un istante, inondate con tre o quattro litri di brodo, mescolate il liquido fino all'ebollizione; ritirate dal fuoco la casserola ponendola da un lato, lasciando crogiuolare i piccioni fino a completa cottura. Estraeteli, sgocciolateli, e deponeteli su d'un piatto dove gli

smembrerete e disosserete per collocarli nella zuppiera; passate pel setaccio finissimo il liquido di cozione, fatelo bollire, sgrassatelo, legatelo con tre tuorli d'uovo, e versatelo nella zuppiera. Servite, a parte, dei crostini di pane fritti nel burro, per chi ne desiderasse, specialmente in Italia; mentre in Inghilterra o nelle Indie inglesi la si serve come è stata posta in zuppiera.

Passati di crostacei di pesci, di rettili e di frutti di mare.

241. — Minestra di passato di gamberi fluviali (*Bisque* (1) *d'Ecrevisses*).

Basi ed aromi: cinque dozzine di gamberi vivi di media grossezza e di colore verde chiaro; 100 grammi di gnifero (strato corticale rosso delle carote); 100 gr. di cipolle; una fronda di timo; mezza foglia di lauro; uno spicchio d'aglio per fare il fondo di legumi con prosciutto e lardo; 5 grammi di gambi di prezzemolo; un cucchiaio di cognac finissimo; mezzo litro di vino bianco vecchio di Capri; 400 grammi di riso di Piemonte; tre litri di consumato bianco; 250 grammi di burro.

Procedimento: Fate fondere col burro i legumi suddetti, come per la *mirepoix*; aggiungete i gamberi (per togliere l'amaro provocato dal budello, terrete i gamberi vivi immersi in un bagno di latte durante due ore, per purgarli e sgorgarli, quindi li laverete e farete sgocciolare) e fateli grillettare fino a che diventino bei rossi; regolate con 25 grammi di sale e pepe in grani. Inaffiate con vino secco (uso Chablis) e con cognac, e lasciate crogiuolare, evitando la fiammata che comunicherebbe ai crostacei un sapore amaro sgradevole. Ritirate l'aglio, bagnate con mezzo litro di consumato bianco e lasciate cuocere durante 10 minuti. D'altra parte, voi avrete fatto cuocere il riso, durante tre quarti d'ora, in un litro e mezzo di consumato, come di regola.

Sgocciolate i gamberi, sgusciateli, conservandone però le code ed una ventina di cofani, ossia corsaletti o gusci, che serviranno per guarnitura. Pestate il restante nel mortaio, unitegli ciò che rimase del soffritto co' legumi, il riso ed il fondo di cottura. Diluite la miscela con un litro di buon consumato chiarificato, fate dare un bollore e quindi passate il tutto per colatoio conico, e conservate il passato in bagno-maria. Finite all'istante con

(1) Bisque. *Parola d'origine italiana, di cui i lessicografi francesi invano cercarono l'etimologia, che proviene dalla parola* bisca, *sincope di biscotta; che erano fettoline di pane sottili e tostate sulla gratella colle quali confezionavano zuppe, come quella « alla Pavese ». Questi filoncini di pane « tostatine », costituivano i famosi* biscotti papalini, *che rimpiazzavano, a quell'epoca, i* reali *ed altri nomi di provenienza regale.*

Oltre il Platina ed altri autori italiani, il Mattei Venanzio da Camerino, nel suo trattato: Teatro nobilissimo di Scalcheria (1669), *ne descrive molte di queste* bische, *e tra le altre, menziona una* bisca alla franzese, *confezionata con piccioni arrosto, alla maniera catalana, e finiti di cuocere nella zuppa di pane, guarnita — ossia* regalata *— con animelle, punte di sparagi, pistacchi tagliati a filettini, e contornata da* biscotti diacciati (*dolci questi ultimi*). *Questa zuppa di* bische *di piccioni, veniva finita di cuocere « alla diavola » ed il* pane papalino *serviva di legamento. Altre* bische *venivano fatte con pesce e crostacei. Anche l'*Economia domestica *di Firenze* (1770) *annovera molte* Bische, *co' legamenti di pane. Perciò è italianissimo il dire* Bische *che risponde anche alle leggi fonetiche del dialettale toscano, come* Bista *per Battista;* Bigna *per Bisogna, ecc.*

300 grammi di burro e 2 decilitri di doppia panna, accentuando il passato con un pizzico di pepe di Cajenna; passate per garza.

Guarniture: Code di gamberi, tagliate a dadi; gusci e cofani parati e farciti con farcia da chenelli, composta di polpa di pesce (luccio o carpione) ed affogati all'istante.

NB. — Per coloro che desiderassero il suddetto potaggio al magro, si potrà rimpiazzare il consumato grasso con del consumato all'essenza di pesce.

Nello stesso modo del sopra descritto passato di gamberi, si può procedere per ottenere altri diversi passati, come quello di bisca detta *all'antica*, dove il riso viene rimpiazzato da 100 grammi di crostini di pane fritti nel burro e crogiuolati coi gamberi. Così, pure, per la crema di gamberette (*crevettes*), impiegando un chilo e mezzo di questi crostacei o *palemoni* crudi, mettendo a punto il passato con 400 grammi di burro di gamberette e guarnendo con 100 grammi di code decorticate; così, pure, per il passato di *langostine*, e per quello di *cicale di mare*, servendosi di due chili di questi crostacei (oppure anche dei così detti *scampi* del Quarnero) come elementi di base e, come guarnitura, delle code di *cicale* o di *scampi* finamente scaloppate. Lo stesso dicasi per le creme o passati di granchi piccoli di mare (*crâbes*), che verranno esattamente trattati come quelli di gamberi.

Per quanto concerne il passato di *gamberette grigie all'indiana*, il procedimento è quasi identico a quello dei gamberi fluviali, soltanto che, invece di brodo bianco, vi si aggiunge, per liquido di bagnatura, due litri di buon vellutato di pesce e si aromatizza col *carry*. Legate con 4 tuorli, panna e burro e passate per garza.

242. — Crema di gamberi Joinville (1).

Cuocete due o tre dozzine di gamberi fluviali, in un fondo di legumi con lardo e prosciutto, del vino bianco Zucco (tenuta del duca d'Aumale, presso Palermo), un bicchierino di cognac. Scolateli su d'uno staccio per raccoglierne la loro cozione, lasciatela deporre per mescolarla al fondo dopo averla decantata col travaso. Sgusciate le code dei gamberi, che metterete in serbo in luogo fresco per la guarnitura. Pestate i busti colle carapaccie, branche ed altre minuzie, che convertirete in manteca, insieme al soffritto col fondo di legumi, e le legherete con un litro di vellutato di pesce.

Passate e mettete a punto con un litro, o poco più, di essenza di pesce persico. Finite legando con due decilitri di panna. Guarnite con le code di gamberi e con una cucchiaiata di tartufi ed una di funghi tagliati a dadolini e con chenelli di polpa di luccio finiti con burro di gamberi. Avvertendo che quest'ultima guarnitura complementare dei chenelli si può anche omettere.

243. — Crema di granchiolini di mare (*Bisque de Crâbes*).

Fate sgorgare nel latte quattro dozzine di granchiolini di mare, dette grancelle, o *molecche*, risciacquatele in più acque; ponetele a cuocere su di un soffritto di cipolle e legumi. Bagnate con tre decilitri di vino bianco ed un bicchierino di cognac. Quando sa-

(1) *Il principe Filippo di Joinville (1818-1900), uno dei cinque figli di Luigi Filippo I d'Orleans, della Casa Reale di Francia, cui appartiene S. A. R. la Duchessa d'Aosta. A lui vennero dedicate varie vivande di pesce, tra le quali il Salmone ed il Rombo alla Joinville, come vedremo nei Pesci.*

ranno cotti, fateli sgocciolare e pestateli nel mortaio, incorporando nel battuto 200 gr. di riso di Piemonte, che avrete fatto cuocere in un litro di brodo bianco. Passate la miscela pel setaccio fitto; diluite il passato con del brodo e fate scaldare fino ad ebullizione; aggiungete 3 decilitri di panna e 120 grammi di burro. Accentuate l'assaporitura, anche se credete, con un po' di pepe di Cajenna e ripassate pel setaccio fino.

244. — Crema Duchessa d'Aosta.

Prendete un litro e mezzo di crema di gamberi alla *Joinville*, un litro e mezzo di crema di pollo; legatele con due decilitri di panna e tre tuorli d'uovo. Guarnitele con 4 cucchiaiate di chenelli di pesce persico con burro di gamberi; 4 cucchiaiate di riso di Piemonte imbianchito; 2 cucchiaiate di code di gamberi tagliati trasversalmente; una cucchiaiata di tartufi bianchi di Piemonte tagliati a piccoli filettini.

245. — Crema di frutti di mare alla Jonica.

Basi: Un litro di foladi o datteri di mare sgusciati (oppure: imbrici, cozze di Taranto oppure dei così detti *peveracci* o nicchi marini, canocchie e simili); 12 ostriche di Taranto affogate; 130 grammi di papilli di Gallipoli, oppure di argentini, od altri pesciolini di scoglio; tre litri di vellutato magro; mezzo litro di panna; quattro tuorli d'uovo; 250 grammi di burro di granchielle; un pizzico di zafferano.

Procedimento: Aggiungete al vellutato magro la cottura delle ostriche e delle foladi (oppure d'altro conchiglifero summenzionato); lasciate cuocere per circa 20 o 25 minuti; passate e legate il potaggio con 4 tuorli d'uovo e finitelo con la panna ed il burro e la presa di zafferano.

Guarnitura: Ostriche affogate; datteri di mare, oppure *canulicchi* (detti anche *manichi di coltello*, od altri conchigliferi) e code di gamberette.

246. — Zuppa di gamberi alla Lombarda.

Prendete 30 bei gamberi vivi del Lambro, fateli sgorgare dopo averli ben puliti e sbarazzati del budello; metteteli a cuocere, durante 10 minuti, con carota, cipolla, uno spicco d'aglio, timo, lauro, pepe, sale ed un bicchiere di vino bianco di Valtellina. Appena cotti, ritirateli dal fuoco, lasciateli raffreddare, quindi sgusciateli, mettendo da parte le code e 20 busti tra i più belli. Pestate le carapaccie o gusci ed altre minuzie nel mortaio, con 120 grammi di burro, finchè non le abbiate ridotte in una pasta che verserete in una casserola e metterete sul fuoco, per lasciarvela crogiuolare e bagnerete con un litro e mezzo di buon brodo chiarificato, a cui unirete 200 grammi di riso ed allora farete bollire per tre quarti d'ora. Passate quindi per lo staccio, per ben due volte, e rimettetela in casserola. Avrete già preparato i 20 busti farciti con polpa di luccio ed alcuni piccoli chenelli formati con polpa di trota dell'Adda, quindi affogati in acqua bollente; aggiungete le code sgusciate e mantenute calde in bagno-maria. Al momento di servire, aggiungete la quantità di brodo caldo occorrente, rimestando con un batti uova, e, prima di versare in zuppiera, aggiungete 100 grammi di burro e un po' di pepe di Cajenna, i busti farciti, le code ed i chenelli.

NB. — Come guarnitura, per renderla più colorita, aggiungete un po' di salsa di pomidoro ristretta.

247. — Crema d'ostriche alla Tirrena.

Fate affogare delle ostriche (600 grammi già sortite dalla scaglia), quindi lasciatele sgocciolare. Aggiungete il loro brodo di cottura al vellutato e pestatele con quattro filetti di sogliole che avrete messe a cuocere nel vellutato. Incorporate e legate il vellutato con quattro tuorli, aggiungete il passato d'ostriche e terminate con 100 grammi di burro di gamberette.

NB. — Collo stesso procedimento della crema d'ostriche farete la crema di foladi o datteri di mare, aggiungendo nel vellutato un decilitro di cipolle trite e fuse nel burro. Finite questa crema legandola con quattro tuorli d'uovo e la panna doppia, come di pratica, e guarnite colle foladi cotte nel vino bianco di Capri.

248. — Crema di rane alla Piemontese.

Base ed aromi: 600 grammi di rane; quattro gr. di filetti di trota; due litri di vellutato di pesce; 100 grammi di burro di gamberi; quattro tuorli d'uovo; mezzo litro di panna; un decilitro di vino bianco secco di Gattinara.

Procedimento: Fate stufare le rane, già spellate e sventrate, ed i filetti di trota nel vino bianco, con un po' di burro; regolate con sale e pepe. Racchiudete le rane ed i filetti di trota in un sacchettino di mussola e metteteli a marinare e cuocere nel vellutato di pesce, che dovrà essere alquanto sapido.

Dopo una mezz'ora e più di ebollizione regolare, ritirate il sacchetto; scarnate le rane e pestatene la polpa nel mortaio insieme ai filetti di trota, aggiungete un decilitro di doppia panna ed un pezzo di burro grosso come una noce. Passate pel setaccio fine. Legate con 4 tuorli, amalgamate col passato ed aggiungete la panna, nonchè il burro di gambero e passate per garza.

249. — Zuppa Ruffo di Calabria.

Prendete una grossa aragosta, fatela cuocere come di pratica, quando sarà cotta e fredda, sgusciatela e mettete a parte la polpa tanto della coda che delle branche. Il rimanente mettetelo nel mortaio con 100 grammi di burro. Pestatelo fino a che divenga come una manteca, quindi passatelo in una casseruola e fatelo rosolare leggermente; bagnatelo con buon brodo e unitegli 100 grammi di riso; lasciatelo bollire per tre quarti d'ora, per poi passarlo due volte per setaccio; riponetelo in altra casserola e tenetelo in caldo, a bagno-maria, allungandolo con altro brodo o vellutato, secondo la quantità e la legatura. A parte, avrete preparata la polpa delle branche e tagliandola a quadretti con qualche pezzo di coda e 200 grammi di tartufi neri, tagliati a fette al momento di servirla, mettete in zuppiera un tuorlo d'uovo, 50 grammi di burro, un pizzico di sale e pepe di Cajenna stemperato con il medesimo brodo; versate il composto ed aggiungete l'aragosta ed i tartufi che avrete già preparati ben caldi.

250. — Zuppa d'ostriche Fusaro.

Prendete quattro dozzine d'ostriche del Fusaro, lavatele bene, bislessatele nel vino bianco e acqua (non fatele bollire, perchè verrebbero nere), toglietele con una schiumarola, collocatele sopra una salvietta, tagliatele i filamenti. Prendete due litri di fondo per

minestra, legatelo con 6 tuorli d'uova, un bicchiere di vino di Capri bianco, un decilitro di panna e 50 grammi di burro. Servite con le ostriche per guarnitura.

251. — Zuppa Riviera di Chiaia.

Affogate 800 grammi di polpa di asello in acqua salata e vino bianco di Capri. Passate per setaccio e diluite con 2 litri e mezzo di fondo di pesce. Passate ancora per stamigna. Ultimate con un poco di pepe di Cajenna, guarnite con delle telline sbavate e affogate e con chenelli di merlango. Ponete in zuppiera 4 tuorli d'uovo, 100 grammi di burro di gamberi, sbattete colla frusta e servite ben caldo.

252. — Bagration magra alla Molteni d'Annone (1).

Mettete in casserola due litri di fondo di zuppa ed uno di cozione di funghi freschi. Tenetela sull'angolo del fornello e badate che sia ben sgrassata. Fate rinvenire nel burro i filetti di quattro sfoglie, bagnate con vino bianco di Capri e mantenete a crogiuolare. Fate rosolare le lische ed altre parature, bagnate con vino bianco e poco brodo di pesce, passate per stamigna e unite il passato alla zuppa. Accentuate con poca polvere di *Curry* indiano, regolate di sale e pepe, odore di noce moscata, terminate con un pezzetto di burro e legate con 4 tuorli d'uovo. Guarnitura con filetti di sfoglie tagliati a mandorla, insieme a code di gamberi e piccole cappelle di funghi freschi.

253. — Crema d'argentini Nettuno.

Basi ed aromi: 600 gr. d'argentini (*eperlans*) delle isole Gorgone; due litri di vellutato d'argentini con essenza di sfoglia; una cipolla finamente tritolata; mezzo litro di doppia panna; quattro tuorli d'uovo; 150 grammi di burro.

Procedimento: Fate fondere leggermente la cipolla in bianco, aggiungetele i filetti di argentini regolati con sale e pepe e rinchiusi in un sacchettino di mussolina; mettete a marinare nel vellutato di pesce durante 20 minuti.

Sgocciolate gli argentini, pestateli incorporando nel composto un po' di panna e un po' di burro; passate per stamigna. Passate pure e legate il vellutato, aggiungete il passato di pesci argentini; finite colla panna e col burro e ripassate per garza.

Guarnitura: Chenelli di argentini con panna; code di gamberette; ostriche sgusciate, nettate ed affogate nel brodo di pesce.

NB. — Con questo procedimento si possono ottenere zuppe con passato di varî pesci, come: merlanghi, dentici, triglie, capponi, sparletti ecc., combinando zuppe di magro eccellenti, rimpiazzando il consumato con delle buone essenze di pesci.

254. — Minestra di passato di cipolle colle tinche.

Tagliate a tronconi due belle tinche — ben slimacciate e pulite —, ponetele in casserola con qualche legume tagliuzzato, un mazzetto di prezzemolo, un po' di sale, cinque

(1) *Zelante ed assiduo collaboratore del libro; è il capocuoco della nobile Casa del Marchese Senatore Ettore Ponti, illustre e munifico Sindaco di Milano.*

decilitri di vino bianco e tre litri d'acqua; fate cuocere il pesce durante 10 o 12 minuti; fatelo sgocciolare nel cavarlo dalla casserola, e passate il brodo pel setaccio. Trinciate a fette sottilissime quattro o cinque grosse cipolle bianche di Romagna; fatele imbianchire prelessandole; ponetele in una casserola con 200 grammi circa di burro, un po' di sale, un pizzico di zucchero, e fate cuocere leggermente, rimestandole fino a che abbiano preso un bel colore biondiccio; spolveratele con una cucchiaiata di farina e bagnatele con del brodo di pesce già preparato; fate bollire, e ritirate la casserola dal fuoco, ma vicino al fornello, lasciando subbollire ancora per mezz'ora; passate pel setaccio le cipolle e riponetele ancora a bollire per un istante, legandole con tre tuorli d'uovo, e peneteci infine i filetti delle tinche che avrete, nel frattempo, ben preparati, privandoli delle lische e della pelle.

255. — Zuppa di gamberi di mare in tasse, Isola Monte Cristo.

Fate, come si è detto al N. 241, una minestra di gamberi, aggiungetele sei uova intiere, battete il tutto come se doveste fare un biscotto al fuoco; quando sarà legato e ben spumoso, metteteci entro le code dei gamberi e piccoli chenelli di pesce; servite entro tazzine a thé.

256. — Zuppa di palemoni.

Fate cuocere 800 grammi di palemoni (*crevettes*), puliteli dal loro squame, riservate le code, il resto pestatelo e ricuocetelo con vino di Capri vecchio, durante mezz'ora; passatelo ed unitelo a due litri di fondo per minestra; legate con sei tuorli d'uovo, panna e 100 gr. di burro; aggiungete le code e servite.

257. — Crema di coralli di ricci di mare alla Mediterranea.

Basi: Due dozzine di questi echini bei grossi e pesanti; una cipolla finemente trita, tre litri di vellutato magro; un decilitro di conserva giulebbata o confettura di pomidoro; mezzo litro di doppia panna; quattro tuorli d'uovo; 250 grammi di burro.

Procedimento: Aprite colle forbici il riccio di mare o echino, toglietene gli spicchi rossicci (detti coralli) che metterete a cuocere, due minuti, nel soffritto di cipolla; amalgamate questo apparecchio con vellutato e fate crogiuolare durante 25 minuti, a piccola ebollizione.

Aggiungete la conserva giulebbata di pomidoro, passate per setaccio fine e legate il tutto con quattro tuorli d'uovo e finite la crema con aggiunta di panna e burro.

Guarnitura: Due cucchiaiate di pastina fine di Genova cotta nel consumato.

258. — Minestra d'anguille all'Olandese.

Uccidete e scorticate due o tre anguille, piuttosto piccole, svuotatele e tagliatele a tronconi; fatele imbianchire gettandole nell'acqua bollente per irrigidirle, e ritiratele subito. Fate rosolare nel burro, dentro casserola, una cipolla e due porri trinciati a fette sottili; appena di bel colore, poneteci i tronconi d'anguilla, come pure qualche testa, spine ed altre parature di pesce infrante; oppure dei pesci più ordinari in mancanza di quelle. Bagnate il tutto con tre litri d'acqua calda, quattro o cinque decilitri di vino bianco

secco; condite con sale di cucina, pepe in grani, ed aggiungete un mazzetto di prezzemolo; schiumate il liquido e lasciatelo bollire fino a che i tronconi d'anguille siano ben cotti. Passate il brodo per la salvietta e mantenetelo caldo. Dividete i tronconi pel lungo, togliete la spina, e ponete in serbo ben coperti in una casserola. Tagliate, a giuliana finissima, dei porri, delle radici di prezzemolo e di sedano; ponete questi legumi in una casseroletta con un po' di brodo; fateli cuocere adagino, riducendo il liquido a semidiaccia; appena cotti i legumi, uniteli i filetti d'anguilla. Legate il brodo con sei tuorli d'uovo sciolti; accentuate con una punta di Cajenna, aggiungete 100 gr. di burro diviso a pezzetti, la giuliana di legumi ed i filetti d'anguilla. Versate subito la minestra nella zuppiera dove avrete collocato delle fette sottili di pane tostato nel forno od arrostito sulla graticola.

259. — Crema di tartaruga all'Indiana.

Basi: Tre litri di brodo di tartaruga; 250 grammi di carne di tartaruga, tagliata col portapezzo nel piastrone; una cipolla finamente tagliuzzata; quattro pomidoro sbucciati, sgranati e spappolati; 15 grammi di polvere di *Carry*; mezzo litro di doppia panna, sei tuorli d'uovo; un decilitro di vino di malvasia di Lipari; 125 grammi di riso indiano di Patna, cotto nel consumato.

Procedimento: Fate fondere la cipolla con un pochino di burro, aggiungete il pomodoro, drogate con polvere di *Carry*; bagnate con il brodo di tartaruga e lasciate cuocere durante 45 minuti. Passate per stamigna, legate con i tuorli d'uova, aggiungete la panna, ripassate per la garza e, all'ultimo istante, aggiungete il vino di Lipari.

Guarnitura: Riso di Patna cotto nel consumato.

Creme di cereali, di legumi, verdure, ecc.

260. — Zuppa crema "London„ (1) di riso alla reale.

Cuocete, in brodo di pollo: 250 grammi di riso di Piemonte; unite un mazzetto di prezzemolo, un porro e un gambo di sedano ben legato; 100 grammi di magro di prosciutto crudo e cuocete per un'ora. A questo punto levate il mazzetto e passate due volte il brodo col suo contenuto per setaccio e ponetelo in casserola, ed allungatelo con una salsa fatta di fecola e brodo di pollo, per modo che rimanga una crema molto liquida e bianchissima, ben regolata di condimento; passatela per stamigna e finitela con 50 grammi di burro fresco ed una punta di Cajenna.

(1) *Abbreviazione di Londonderry marchese Carlo Stuart, d'origine irlandese, grande statista; morto a Londra nel 1854. Il consumato a lui dedicato, con brodo di fagiano e di bue; guarnitura di piselli, cipolline, e punte d'asparagi è classico.*

Ponete in zuppiera 12 creste, 12 granelli di pollo, 12 rotelle, del diametro di un soldo, di sottogola di vitello cotto nel Madera e 12 cappelline di funghi decorticate e cotte in bianco. Servite bollente.

261. — La " London „ magra di riso alla Pio X.

Cuocete 300 grammi di riso in brodo di pesce, unite una manata di funghi freschi, un mazzetto ben legato di prezzemolo, sedano, porro, sale e pepe quanto basta ; cuocete per un'ora. Passate due volte per setaccio, ponetela in casserola, ed aggiungete una tazza di fondo bianco di pesce e allungatela con mezzo litro di buona panna ; drogate leggermente con odore di noce moscata, pepe di Cajenna ed unitele, per ultimo, 100 grammi di burro di gamberi, 3 tuorli d'uovo.

Ponete in zuppiera 24 chenelli di pesce, foggiati col cucchiaio, 24 code di gamberi e quattro filetti di sogliola tagliati a mandorla e servite bollentissima.

262. — Minestra di passato d'indivia con chenelli di fegato.

Nettate e mondate 7 od 8 cesti d'indivia, e cavatene ben puliti i garzuoli ; tagliateli trasversalmente, poneteli nell'acqua bollente con sale, facendoli prelessare durante dieci minuti ; ritirateli, sgocciolateli, rinfrescateli, spremetene il liquido e tritateli. Ponete la tritata in casserola con un pezzo di burro, e fatela cuocere adagino riducendone l'umidità. Gustate con poco sale ed una punta di pepe e spargeteci un po' di farina ; bagnate con brodo caldo e mescolate il liquido fino all'ebollizione ; mescolateci un pizzico di zucchero, ritirate la casserola dal fuoco, di fianco al fornello, lasciate crogiuolare per 25 minuti, legatela con tre tuorli d'uovo e passatela.

Nel frattempo, avrete fatto preparare 7 od 8 fegati di pollo, privi di fiele, che triterete con metà del loro volume di grasso d'arnioni di vitello — prealabilmente parato e tritato grossolanamente a parte — come pure eguale quantità di midolla di pane bianco ammollita nel latte e ben strizzata, e fate che il battuto riesca ben omogeneo. Deponetelo quindi in una terrina, aggiungetegli un pizzico di prezzemolo trito, tre uova intiere, qualche tuorlo in più ed un pizzico di farina. Gustate l'apparecchio e rettificate nel caso occorra ; dividetelo in tante particelle, rotolatele sulla spianatoia leggermente infarinata, e formatene dei chenelli in forma di pallottoline che farete affogare nell'acqua calda salata ; sgocciolateli, deponeteli nella zuppiera e versateci sopra il passato d'indivia già ottenuto. Servite.

263. — Minestra di passato di crescione.

Prendete sei bei mazzi di crescione, mondateli bene, scorciandone il gambo, lavateli più volte e fateli bollire in acqua e sale un paio di minuti o tre. Dopo scolate subito il crescione, spremetelo con garbo per toglierne l'acqua e pestatelo nel mortaio con gr. 100 di burro fino e tre o quattro cucchiaiate di buon brodo che avrete condensato sul fuoco con poca fecola di patate (circa un cucchiaio), sciolta con tre o quattro cucchiaiate di brodo freddo. Passate per setaccio di crine, forzando con un mestolo per ben passare ogni cosa. Collocate poi il passato in una casserola, muovete con una frusta di metallo, incorporandovi, poco a poco, due litri di consumato o brodo eccellente, trattenetela bene in caldo, ma osservate di non lasciarla bollire. Servite, sopra una salvietta, a parte, delle fettine di pane, tostate.

264. — Zuppa legata di maccheroni.

Cuocete, per 25 minuti, in acqua e sale: 300 grammi di grossi maccheroni, rotti della lunghezza di due centimetri, sgocciolateli e gettateli nel consumato ben bollente.

Mettete nella zuppiera tre tuorli d'uova, qualche cucchiaiata di buona diaccia e mezzo decilitro di panna, una cucchiaiata di reggiano grattato ed un pezzetto di burro fresco; lavoratelo col frustino e versate il consumato. Servite caldo.

265. — Minestra di maccheroni alla Cardinale.

Preparate un brodo magro nel seguente modo:

Soffriggete nel burro: 2 chilogrammi di pesce cappone, un chilogrammo di rane, con verdure miste diverse; quando avranno preso colore versateci una bottiglia di vecchio Capri bianco, regolate di sale e pepe ed aggiungete tanta acqua fino a che copra il terzo del suo volume e lasciate cuocere per due ore.

In una casserola, fate fondere 100 grammi di burro, legate con due cucchiaiate di farina ed allungate col brodo sopra indicato, aggiungendo del passato di pomodoro concentrato, onde darle colore; lasciate lentamente bollire sull'angolo del fornello, onde togliere con facilità le parti oleose.

Cuocete in una casserola, a bordo basso, mezzo chilogrammo di gamberi con una salsa vellutata, aggiungendovi un bicchiere di Capri bianco vecchio, ed un bicchierino di cognac Florio; salate, fate cuocere durante 15 minuti, pestateli nel mortaio, passateli pel setaccio, aggiungeteci tre tuorli d'uovo, panna doppia, un pizzico di pepe di Cajenna, ed unitela, nel momento di servire, al brodo insieme a 150 grammi di maccheroni tagliati della lunghezza di quattro centimetri.

266. — Zuppa legata con tapioca.

Legate due litri di fondo per minestra con sei tuorli d'uovo, un decilitro di panna, 100 grammi di burro, metteteci 100 grammi di tapioca che avrete cotto a parte nel brodo.

267. — Minestra Mille Fanti moderna.

Mettete, in fondo ad un pentolo, tante cucchiaiatine di farina (si può mettere invece 200 grammi di midolla di pane secco pestata finamente, quindi colorita nel burro addizionata con 100 grammi di formaggio di grana grattato, e diluita con un litro di consumato di pollo, oppure con del latte; nei quali liquidi, rimestando il composto si farà dare uno o due bollori, legandolo con due tuorli d'uova all'ultimo momento) quante sono le uova che avete intenzione d'impiegare (un uovo intero ogni due persone); aggiungete formaggio di grana reggiano grattato, odore di noce moscata, una presa di sale e versate il composto nel brodo quando bolle, facendolo passare attraverso i buchi del colino di latta a buchi piuttosto larghetti e, nello stesso tempo, facendo rimestare dolcemente il brodo dall'aiutante. Lasciate bollire qualche minuto, quindi servite.

268. — Zuppa stracciatella alla Romana (1).

Prendete due litri di buon consumato; fatelo bollire, e quando alza il bollore aggiungete 200 grammi di mollica di pane grattugiato; lasciatela cuocere durante un quarto d'ora, ed al momento di servire aggiungete tre uova intiere, una manciata di buon reggiano grattato ed un decilitro di panna; sbattete il tutto insieme; versate questo nel consumato bollente e fatelo bollire ancora per un minuto, frustandolo vivamente onde rompere le uova; regolate di sale e servite.

269. — Minestre di mattoncini di ricotta.

Ricotta, grammi 300; formaggio di grana reggiano grattato, grammi 40, uova tre; sale quanto basta; odore di noce moscata oppure di buccia di limone. Disfate la ricotta, passandola pel setaccio, aggiungete il rimanente e le uova, uno alla volta.

Mescolate bene e versate il composto in uno stampo liscio; cuocetelo a bagnomaria. Sformatelo freddo, toglietegli la carta colla quale avrete coperto il fondo dello stampo, e tagliatene tanti dadini, della dimensione di quelli da giuoco. Collocateli nella zuppiera e versate sui medesimi il brodo bollente e servite.

270. — Minestra di bomboline di patate, o palle dorate.

Patate grammi 500; burro grammi 40; formaggio reggiano grattato grammi 40; tuorli d'uovo tre; odore di noce moscata.

Sbucciate e cuocete le patate a vapore; passatele calde per lo setaccio e salatele. Aggiungete i suddetti ingredienti e lavoratele alquanto.

Distendete un velo di farina sulla spianatoia, quindi versatele sopra il composto, che farete rotolare tanto da ottenerne dei bastoncini, curando che la farina non vi penetri dentro; quindi tagliateli a cognizione per formarne delle pallottoline grosse come nocciuole o meno ancora. Friggetele nell'olio o nel burro, nello strutto o nel kunerol come credete meglio, quindi estraetele, deponetele sulla carta bibula, onde toglier loro il soverchio d'unto, poscia mettetele nella zuppiera e versateci il brodo bollente.

271. — Minestra di riso.

Fate fondere, in una casserola: grammi 70 di lardo raschiato, unitegli 3 cucchiaiate di cipolla trita; fatela rosolare e quando avrà preso il color biondo, aggiungete quattro o cinque pomidoro sgranati, sbucciati e tritolati. Fate rosolare ancora un poco, poi bagnate con tre litri circa di brodo, unendo pure uno spicchio d'aglio intiero, un po' di timo, una foglia di lauro e due o tre foglie di menta. Lasciate bollire circa 25 minuti, legate con uova, passate, e servite con del riso prelessato.

272. — Minestra Leone XIII.

Consumato ristretto, come quello della piccola marmitta, fatto con carne di bue ed un gallo, e ben sgrassato. Legate con 4 tuorli ed un decilitro di panna per ogni litro di consumato. Guarnitura di paste in forma di croce, di tiara ed altri emblemi allegorici.

---

(1) *Si può dire una succedanea della « Millefanti », ed altre antiche zuppe italiane di « mollicarola », con uova sperdute », con « uova miscide », ecc., nonchè della « minestra maritata coll'uovo » dei cuochi napoletani.*

273. — Crema d'orzo.

Basi ed aromi: Burro 120 grammi; farina d'orzo grammi 150; orzo grosso d'Alemagna rammollito nell'acqua tiepida; consumato di pollo due litri; un garetto di vitello; mezzo gambo di sedano; due porri, gnifero (rosso corticale) di due carote.

Procedimento: Fate colla farina e col burro un rosso vellutato, come si disse per la crema di pollame; bagnatelo con consumato. Aggiungete il garetto di vitello, l'orzo ed i legumi; lasciate cuocere durante tre ore. Passate per stamigna, premendo col cucchiaio; legate con tre tuorli d'uova, regolate la salatura, aggiungete la panna col burro necessario e passate per mussolina o garza.

Guarnitura: Crostini di pane passati al burro.

274. — Crema d'orzo alla Conti (1).

Preparate una buona crema d'orzo, come di pratica; quando è pronta unitele delle punte d'asparagi prelessate, due cucchiaiate di piccoli piselli ben verdi e 25 creste di gallo. Preparate in zuppiera tre tuorli d'uova, un pezzo di burro ed un cucchiaio di panna, lavorate bene col frustino, versateci la crema e servite.

275. — Crema d'orzo alla Scozzese.

Fate fondere 100 grammi di burro; aggiungete 150 grammi di farina d'orzo; bagnate con brodo di pollo. Aggiungete dell'orzo di Germania, un garetto di vitello, due fronde di sedano e due porri. Lasciate cuocere per tre ore circa, indi passate per stamigna. Legate con tre tuorli, panna, burro e guarnite con orzo cotto in buon brodo ed una giardiniera tagliata a quadretti finissimi e diacciata come d'abitudine.

276. — Crema di riso Orlandi (2).

Ponete in casserola due litri di brodo di pollo; quando bollirà, gettategli 200 gr. di riso unitamente ad un pezzo di polpa di garetto di vitello; mettete anche un mazzetto composto d'un porro, d'una fronda di sedano, due gambi di prezzemolo ed una fetta di prosciutto, il tutto ben legato e lasciate cuocere per un' ora e mezza. Ritirate, a questo punto, il mazzetto e la carne; sgrassate e passate riso e brodo ben due volte per setaccio; se occorre, unite ancora del brodo, onde non riesca la crema troppo densa. Riponetela in casserola e lasciatela bollire lentamente, unendole un po' di buona panna, 50 grammi di burro; regolate di sale, con un pizzico di pepe e odore di noce moscata. Versatela in zuppiera, unitele due cucchiaiate di pisellini o punte d'asparagi prelessati e rimasti verdi.

NB. — Questa crema deve essere bianchissima. Collo stesso procedimento si possono ottenere varie creme da altre civaie e biade.

---

(1) *Famiglia illustre francese della branca cadetta di Bourbon-Condè. Armando principe de' Conti era fratello del grande Condè (1629-1666). Nella culinaria francese, alla Conti, significa* con passato di lenti.

(2) *Esimio Presidente della Commissione del libro, collaboratore intelligente ed amministratore perfetto.*

277. — Zuppa di crema di riso per stomachi deboli.

Fate bollire, in una casserola, tre quarti di litro di brodo di vitello (che dovrà essere limpido, ben sgrassato e giusto di sale), poi ritirate il recipiente sull'angolo del fornello ed uniteci quattro cucchiaiate di buona farina di riso (maizeina) che avrete prima stemperata entro una tazza con un poco di brodo freddo. Date cottura, tenendo la casseruola nella stessa posizione, oppure su poco fuoco, e mescolando di seguito onde riesca uguale e senza grumi la cottura della farina, e proseguite così per non meno di 20 a 25 minuti. Assaggiatela per assicurarvi se è giusta di sale, aggiungeteci una piccola presa di zucchero e servite. Questa crema di riso vi tornerà utile per malati, convalescenti, vecchi e bambini.

278. — Crema di carote alla Milanese.

Fate rosolare nel burro, mezza cipolla, due fronde di sedano, la buccia rossa di due chili di carote ed un pugno di riso. Bagnate con brodo bianco, assaporate con sale e pepe, e fate bollire il tutto per due ore e sgrassate; passatelo due volte per lo staccio; allungatelo con brodo fino a giusta consistenza e passatelo per stamigna. Ultimatelo con burro fresco, poco pepe e odore di noce moscata. Preparate in zuppiera due tuorli d'ova ed un po' di panna fresca e lavorate con il frustino. Versateci la crema; servitela con delle *Perle Reali* in un piattino a parte.

279. — Zuppa crema Olandese.

Preparate un fondo biondo di legumi e bagnatelo con buon brodo bianco, fatelo bollire, sgrassatelo bene, uniteci patate a pezzi, grammi 100 di riso, cuocete per un'ora e mezza. Passate il tutto due volte per lo staccio, ponetelo in casseruola ed allungatelo con brodo di pollo fino a giusta consistenza, aggiungeteci sale e pepe e noce moscata e passatelo per stamigna. Rimettetelo in casseruola, ponetelo sul fuoco e fate attenzione di non lasciarlo bollire troppo. Preparate nella zuppiera: 60 grammi di burro, tre tuorli d'uovo, mezzo decilitro di panna. Sbattete col frustino, versateci la crema e servite con a parte un piattino di crostini di pane cotti nel burro.

280. — Minestra colle " noques „ di farina.

Fate fondere, in casserola, 150 grammi di burro; mescolateci altrettanta farina, rimestate questo intriso su fuoco moderato, tanto da ridurlo ad un rosso biondo; cuocetelo durante qualche minuto senza lasciarlo colorire; bagnatelo con tre litri di buon brodo, rimestate il liquido fino all'ebollizione; ritirate la casseruola di fianco al fuoco. Frullate col cucchiaio, dentro una terrina, 250 grammi di burro semifuso ed appena legato a consistenza cremosa, incorporategli, l'uno dopo l'altro, tre tuorli d'uovo e due uova intiere. Quando l'apparecchio sarà spumoso, aggiungetegli 200 grammi di farina setacciata e due chiare d'uovo montate a neve; gustate con sale e odore di noce moscata; fate un assaggio con una porzioncella dell'apparecchio, affogandola nell'acqua bollente, onde rettificare, nel caso fosse poco consistente, coll'aggiunta di poca farina, oppure con del burro, se lo fosse troppo. Prendete, con un cucchiaino da caffè, delle porzioncelle dell'apparecchio e lasciatale cadere nell'acqua bollente salata, contenuta in casseruola, vicino al fuoco;

fate alzare un bollore al liquido contenente le *noques* e lasciatele nell'acqua fino a che siansi rassodate; sgocciolatele e mettetele nella zuppiera. Sgrassate il brodo antecedentemente preparato e mantenuto caldo; legatelo con quattro tuorli d'uovo sciolti con un po' di panna, versatelo nella zuppiera, passandolo attraverso un colatoio fino.

281. — Zuppa all'Andalusa.

Basi e guarniture: Tre cucchiai d'olio fino d'oliva; 500 grammi di pomidoro; 500 grammi di peperoni gialli dolci; tre cucchiaiate di cipolla trita; 100 grammi di riso prelessato nell'acqua zafferanata.

Procedimento: Mettete nella casserola l'olio e la cipolla, quando sarà rosolata, unitele i pomidoro e i peperoni sbucciati, sgranati e tagliati a quadrettini; fate rinvenire il tutto, quindi bagnate con tre litri di consumato, lasciando cuocere per 40 minuti; poscia passate il tutto due o tre volte. Riponete un istante a riscaldare e legate con tre tuorli d'uovo e mezza cucchiaiata d'arrow-root. Servite con la guarnitura di riso.

282. — Zuppa all'Alasca.

Collocate sul fondo della casserola 50 grammi di burro, 50 grammi di cipolla, 50 grammi di carote, una foglia di lauro, due chiodi di garofani, 150 grammi di prosciutto affumicato e 50 grammi di sedano; fate rosolare a bianco; uniteci 60 grammi di farina e bagnate con quattro litri di brodo di pollo. Lasciate cuocere per un'ora lentamente onde schiumare e sgrassare la zuppa; passatela per stamigna e legatela con due tuorli d'uovo e un decilitro di doppia panna.

Fate, con della pasta da bignoli, delle asticciole piccolissime che spremerete, col sacchetto, sopra foglia di rame, cuocetele al forno e servitele a parte.

283. — Crema alla Condé (1).

Preparate un buon fondo di legumi con prosciutto crudo e pezzetti di carne cruda di vitello; bagnatela con buon brodo bianco; quando bolle, sgrassatela bene; uniteci 1|2 litro di fagiuoli « rossi », 100 grammi di riso, sale e pepe, lasciate cuocere per due ore, tornate a sgrassare e passate il tutto due volte per staccio, rimettetela in casseruola, allungatela con brodo fino a giusta consistenza e passatela per stamigna; rimettetela sul fuoco, uniteci un mazzetto legato di porri e lasciate bollire. Preparate in una zuppiera 50 grammi di burro, due tuorli d'uovo, un cucchiaio di diaccia e due di panna, lavorate col frustino. Togliete il mazzetto di porri, e versate la crema in zuppiera, unitele una giuliana composta di tartufi neri, lingua scarlatta, 24 chenelli di pollo e servite.

---

(1) *Luigi II, principe di Condé, detto « il grande », appartenne, come suo fratello, il principe di Conti, ad un ramo collaterale dei Borboni di Francia (1621-1686). Ebbe al suo servizio vari cuochi illustri che gli dedicarono alcune ghiotte e ricche vivande. Tra questi cuochi, il più rinomato, anche per la sua triste fine, fu il Vatel, che si suicidò appunto nel Castello di Chantilly, nel 1671, perchè ad un pranzo a cui assistevano i Reali di Francia venne a mancare la pescagione, causa d'un ritardo malaugurato. La cucina del Principe di Condé consumava 120 fagiani alla settimana. Rinomato è il potaggio alla Condè con brodo di selvaggina, fettine di petto di fagiano con tuorli d'uovo e crostini.*

284. — Crema di carciofi.

Con burro e farina confezionate un rosso non tanto colorato; lasciatelo intiepidire e bagnatelo con un litro e mezzo di consumato bianco, ed un litro e mezzo di latte, lasciate bollire regolarmente per due ore. Prelessate, sgocciolate, quindi stufate dolcemente nel burro, 12 fondi di bei carciofi. Pestatene la metà con 230 grammi di burro e passateli per setaccio fine. Mettete i rimanenti a crogiuolare nel vellutato, durante circa mezz'ora. Passate e legate il vellutato con 4 tuorli d'uovo; addizionategli il burro di fondi di carciofi; aggiungete burro e tre decilitri di panna, passate per mussolina e servite con crostini di pane a parte.

285. — Crema di carciofi alla Molteni d'Annone.

Prendete 12 bei fondi di carciofi di Chioggia o d'Orbetello, puliteli, lavateli ed imbianchiteli in acqua e sale; scolateli, asciugateli e tagliateli a dadi. Ponete in casseruola 50 grammi di burro, due porri e due fette di cipolla tagliate a dadi; poco sedano e 40 grammi di prosciutto crudo, fate rinvenire il tutto, ma che sia chiaro, uniteci i carciofi e bagnate con un litro di vellutato ed eguale quantità di brodo di pollo; aggiungete qualche granello di pepe schiacciato, pochissimo lodigiano grattugiato e cuocete per un'ora. Sgrassate bene e passate il tutto per setaccio per due volte. Ponetela in casseruola, finitela giusta di sapore come di pratica e legatela con 100 grammi di burro, qualche cucchiaio di buona panna e tre rossi d'uovo, frustatela bene, versatela in zuppiera e unitele dei dischi di pane di pollo tagliati col tagliapasta della grandezza di un soldo e servite.

286. — Crema di sedano.

Prendete quattro bei sedani di Verona, mondateli, tagliateli a fette e prelessateli dentro acqua e sale; fateli sgocciolare ed asciugateli. Ponete 50 grammi di burro in una casserola, unitegli due fette di cipolla e fate rosolare; aggiungete un porro, qualche grano di pepe schiacciato, un po' di reggiano e bagnate con qualche tazza di brodo bianco. Mettete a cuocere in forno, onde ridurre a gelo, coperto però con una fetta di lardo; unitegli poi due litri di fondo di zuppa chiaro e cuocete per un'ora; passate il tutto per lo staccio due volte, riponetela in casseruola e mettetela a bollire adagio; sgrassatela bene, finitela di giusto sapore, con un nonnulla di pepe e di noce moscata. Ponete nella zuppiera due tuorli d'uovo, 50 grammi di burro fresco, un cucchiaio di diaccia chiara, versateci sopra la panna frustandola e la crema di sedano. Servite un piattino di crostini di pane fritti a parte.

287. — Crema di sedano per guarnitura.

Dopo avere ben lavati e tagliati i garzuoli di 16 piccoli sedani, fateli bollire in acqua per pochi minuti, scolateli ed asciugateli, metteteli in casserola con un mezzo litro di consumato dove si crogiuoleranno, e quando saranno quasi rimasti all'asciutto, ripassateli per setaccio. Preparate una buona salsa vellutata ridotta, unitele il passato di sedano, un pezzetto di burro e servitelo come contorno di polleria in bianco.

288. — Crema di piselli alla moderna.

Cuocete in acqua e sale un chilogrammo di piselli ben teneri, quindi passateli per lo staccio. Ponete in casserola due litri di fondo chiaro per zuppa, sciogliete il passato di piselli col fondo, unitegli una fetta di prosciutto crudo, due porri, una fronda di sedano e tre gambi di prezzemolo legati; fate bollire mezz'ora, poi colorate con un po' di verde di spinaci. Passate la zuppa di nuovo e rimettetela in casserola, lasciandola bollire lentamente; regolatela di sale, con un nonnulla di pepe e noce moscata. Versatela in zuppiera dove avrete deposto tre tuorli d'uovo, 50 grammi di burro fresco, un cucchiaio di diaccia di pollo, tre cucchiai di panna doppia, il tutto ben battuto colla frusta. Uniteci infine qualche cucchiaio di pisellini verdi e servite bollente.

NB. — Questa crema deve essere di colore verde pallido come la crema di sparagi.

289. — Crema di fagiuoli bianchi.

Con un litro circa di besciamella leggera che avrete messo in casserola, mescolate un litro di fagiuoli bianchi, prealabilmente cotti come di regola.

Lasciate crogiuolare un'ora e mezza e passate per lo staccio. Legate con tre tuorli e finite con panna e burro fino di Milano.

NB. — Qualora si volesse ottenere la così detta « *Crema di fagiuoli bianchi alla Soubise* », non si avrebbe che aggiungere alla besciamella 6 cipolle sminuzzate finissime e fuse nel burro, terminando nella stessa guisa della suddetta crema.

290. — Crema di Sparagi.

Prendete 100 grammi di burro, 50 grammi di farina, fate crogiuolare rimestando; unite mezzo litro di consumato, un chilogrammo di punte di sparagi verdi, fate cuocere una mezz'ora, passate per setaccio e unitelo a due litri e mezzo di fondo per zuppa, legate con 4 tuorli d'uovo aggiungendovi due decilitri di panna, servite con crostini.

291. — Crema di Sparagi alla Milanese.

Lasciate cuocere, senza prendere colore, 150 grammi di burro con 200 grammi di farina. Diluite con metà latte e metà buon brodo. Quando alzerà il bollore, unitegli un chilo di sparagi mondati e prelessati e passati nel burro. Lasciate cuocere un'ora, indi passate per stamigna, aggiungendo una legatura di 4 tuorli diluiti con panna e burro a sufficienza. Riscaldate bene a bagno-maria e servite con crostini seccati al forno.

292. — Crema di Sparagi alla Franco Berra.

Prendete un chilogrammo di sparagi di Bassano. Togliete da essi la parte tenera, nettatela bene, prelessatela in acqua e sale per qualche minuto. Ponete in casserola 40 grammi di burro, fatelo liquefare ed unitegli gli sparagi con una fetta di prosciutto crudo, poco pepe, una tazza di brodo di pollo e fate diacciare nel forno. Bagnateli poi con due litri di fondo di zuppa chiaro; cuocete il tutto per 20 minuti, unitegli una punta di verde di spinaci, passate 2 volte per staccio, ponete il passato in casserola, lasciate dare un bollore, quindi sgrassate; aggiungete 30 grammi di burro fresco e odore di noce moscata.

Ponete in zuppiera un tuorlo d'uovo, 4 cucchiaiate di panna ed una cucchiaiata di brodo chiaro di pollo ridotto a sugo; lavorate col fuscello, versate la panna e unitele 150 grammi di punte di sparagi prelessate e servite bollente.

NB. — Questa zuppa deve essere d'un colore verde molto chiaro.

293. — Crema di porri.

Soffriggete 12 porri ben grossi, uniteci mezzo chilogrammo di patate tagliate in fette, bagnate con un litro di fondo per zuppa, fate cuocere tre quarti d'ora, passate per staccio ed unitelo a due litri di fondo per zuppa legato con 4 tuorli d'uovo, burro e panna.

294. — Crema di patate alla Parmentier (1).

Sminuzzate, alla contadina, il bianco di due porri e fatelo fondere nel burro con otto o dieci patate di quelle ben farinose, tagliate a quarti; bagnate con due litri di consumato di pollo. Lasciate cuocere durante un'ora. Passate per staccio. Legate con tre tuorli d'uovo; finite con panna e burro e passate per stamigna.

295. — Crema di spinaci.

Fate il vellutato solito, che bagnerete con $^2/_3$ di latte e $^1/_3$ di consumato come per la crema di piselli; 20 minuti prima di passare per staccio, aggiungete 1 chilogrammo di spinaci nettati, prelessati e stufati nel burro.

Pigiate per stamigna; legate con 4 tuorli d'uovo; finite con doppia panna e burro fresco.

296. — Crema di funghi.

Prendete 3 litri di fondo per zuppa. Venti minuti prima di passarlo per stamigna, aggiungete da 400 a 500 gr. di passato di funghi (particolarmente di quelli detti di castagno: porcini o cepatelli, oppure prataiuoli, anche prodotti artificialmente sulle concimaie nei sotterranei) preparati come di regola. Passate per lo staccio, premendo col cucchiaio; legate con 3 tuorli d'uovo, finite con doppia panna e burro fresco, ripassate per mussolina.

NB. — Colle stesse dosi e procedimento, si confeziona la *Crema di spugnuole o morille*; aggiungete una guarnitura di piccole spugnuole o trippette prelessate e farcite con un passato di bianco di pollo, come per fare dei chenelli.

297. — Crema di peri di terra (*Topinambourg*).

Sbucciate e lavate 1 chilogrammo di peri di terra; tagliateli a dadi, prelessateli con acqua e sale per 5 minuti. Fate rinvenire nel burro una fetta di cipolla, poco sedano e 2 porri; uniteci i peri di terra, una fetta di prosciutto, una manciata di reggiano;

(1) *Parmentier Antonio, agronomo francese, sviluppò in Francia la coltivazione delle patate, importate dall'America del Sud (1787-1813).*

bagnate con 2 tazze di brodo bianco di pollo, fate diacciare nel forno e passate il tutto per staccio due volte. Unitegli $^1/_2$ litro di vellutato e 1 litro di brodo di pollo onde ottenere una crema lunga; fatela bollire giusta di sale e pepe, aggiungete 30 gr. di burro fresco, 4 tuorli d'uovo; lavoratela col fuscello e versatela in zuppiera, unendole 2 dozzine di piccoli chenelli di pollo e pezzi di palato di bue cotti nel Madera.

NB. — Questa zuppa deve essere bianca. Collo stesso procedimento e dosi, si può ottenere la crema di crosni del Giappone, benchè questo tubero sia troppo acquoso ed insipido.

298. — Crema d'indivia.

Mondate e lavate per bene 10 a 12 cesti bianchi d'indivia; fate sgocciolare, spremete e asciugate con salvietta. Ponete in casserola un po' di burro, una fetta di lardo ed una di prosciutto crudo, adagiateci sopra le indivie; spolverizzatele con sale, pepe e reggiano, copritele con una fetta di lardo, ponetele in forno ad asciugare; levate il lardo ed il grasso; poscia bagnate con 2 litri di fondo chiaro di pollo, cuocete per un'ora, passate 2 volte per staccio, ponete in casserola e fate bollire; sgrassate il passato e regolate di condimento. Per ultimo, legate con un composto di 3 tuorli d'uovo, 50 gr. di burro, 3 cucchiai di panna ed un cucchiaio di sugo di carne ridotto ad essenza; sbattete colla frusta e versatelo nella crema osservando che non bolla. Mettete nella zuppiera un petto di pollo, già lessato e tagliato a giuliana, e versategli sopra la crema. Servite bollente.

NB. — Col medesimo procedimento si ottiene la crema di garzuoli di lattughe romane.

299. — Crema d'acetosella.

Mettete in una casserola 2 litri di fondo per zuppa; aggiungete, per completarlo, 5 o 6 patate tagliate a quarti; lasciate cuocere durante $^3/_4$ d'ora. Venti minuti prima di passarlo per lo staccio, aggiungete 500 gr. di foglie d'acetosella, fuse nel burro. Lasciate crogiuolare qualche minuto; quindi passate per la stamigna premendo bene. Legate il passato con 3 tuorli d'uovo e finitelo con doppia panna e burro; ripassate per mussolina.

300. — Crema di zucca alla Nizzarda.

Mondate e tagliate a quarti: 1 chil. di zucca gialla lunga (oppure in mancanza di questa, di quella rotonda bernoccoluta colla quale si confeziona, nel Veneto, la « zucca barucca » e nell'Emilia i « tortellini di zucca »), mettetela a crogiuolare con 100 gr. di burro, un pizzico di zucchero ed uno di sale e 2 decil. di buon consumato di pollo.

Quando la zucca sarà completamente cotta, aggiungete 1 litro e $^1/_2$ di latte e legate con 2 o 3 cucchiai di arow-root diluito dentro un po' di latte freddo.

Lasciate crogiuolare 20 minuti e schiacciate passando per il setaccio crine. Legate con 3 tuorli d'uovo; finite con panna e burro fresco e passate per stamigna.

Guarnite questa crema con 2 decil. di tapioca cotta nel consumato di pollo.

301. — Zucca frullata alla Toscana.

Mettete una pentola od altro recipiente con acqua sul fuoco, e quando l'acqua bolle gettateci dentro della zucca gialla tagliata a dadolini, condite con sale, pepe ed un po di noce moscata e rimestate con un mestolino fintantochè la zucca si sarà disfatta

diventata una poltiglia piuttosto liquida e non densa. A tal punto, gettate nella zuppa una manata di pane grattato e lasciate continuare a bollire per alcuni minuti ancora. Preparate poi tre o quattro tuorli d'uovo nella zuppiera (secondo la quantità di zuppa ammannita) ed al momento versateci sopra la zucca, sempre agitando per non far cuocere i tuorli; aggiungete un po' di burro e formaggio e scodellate.

Questa zuppa è molto sana e stomatica specialmente quando fa freddo. Volendo vi si possono accompagnare, a parte, dei crostini fritti nel burro od anche un piattino di riso cotto.

302. — Crema di navoni detta " Freneuse „.

Prendete un Kgr. e mezzo di navoni tagliati a fette e prelessati e crogiuolati nel burro; finiteli con mezzo litro di consumato; 500 gr. di patate cotte con mezzo litro di consumato. Passate pel setaccio e riunite le due « puree » e finitele con un litro di latte.

303. — Crema di scorzonera alla Cougnet (1).

Pulite bene 600 gr. di scorzonera (*salsifis*), prelessatela in acqua e sale e fate sgocciolare. Ponete in casserola 50 gr. di burro, 2 fette di cipolla, poco sedano e lasciate crogiuolare; aggiungete 50 gr. di prosciutto crudo e la scorzonera, poco pepe e sale, un cucchiaio di formaggio Reggiano e bagnate con mezzo litro di brodo bianco; ponete nel forno e fatela diacciare coperta. Dopo, versate il tutto nel mortaio e pestate finemente; aggiungete due litri di fondo per zuppa chiaro e passate per ben due volte per staccio. Ponetela in casserola e fate partire a vivo fuoco, per 10 minuti. Sgrassate la crema, aggiungetele poco pepe e odore di noce moscata e finite con 30 gr. di burro fresco. Versatela nella zuppiera con 4 tuorli d'uovo e qualche cucchiaiata di panna.

Servite a parte, un piattinino di crostini fritti nel burro.

304. — Zuppa alla Normanna.

Base di legumi: 6 navoni, 4 porri, 4 lattughe, 6 patate, un pugno di fagiolini verdi, il tutto affettato finamente alla paesana.

Fate crogiulare tutti questi legumi nel burro (eccetto i fagiolini che vengono aggiunti dopo la bagnatura). Bagnate con tre litri di consumato bianco; lasciate cuocere durante un'ora e mezza. Legate, al momento di servire, con mezzo litro di doppia panna e 100 grammi di burro fino.

305. — Zuppa Fattoria.

Base di legumi: 6 carote, 4 navoni, 4 porri, 2 cipolle, mezza palla di verza tagliata a fette alla paesana.

Fate crogiuolare nel burro. Bagnate con un litro e mezzo di consumato, mezzo litro di broda di cottura dei fagiuoli bianchi; lasciate cuocere un'ora e mezza. Legate con un quarto di litro di doppia panna ed aggiungete un pugno di fagiuoli bianchi al momento di servire.

---

(1) *Anche il sig. Molina ha voluto gentilmente dedicare al compilatore del presente libro una zuppa di crema di scorzonere, come se ne mangiano a Nizza marittima, luogo natìo del Dott. Cougnet.*

306. — Zuppa alla buona massaia (*à la bonne Menagère*).

Prendete i seguenti legumi: 10 patate, 8 porri, tagliate a fette sottili alla paesana. Fate rosolare i porri nel burro; bagnate con due litri di consumato bianco e con un litro di passato di patate molto chiaro cotto nel consumato; aggiungete le patate; lasciate cuocere un'ora e mezza. Legate con un quarto di litro di doppia panna e 100 gr. di burro.

307. — Minestra alla Canavesana.

Basi e guarniture: Un chilogrammo e mezzo di polpa di zucca cotta in un litro e mezzo di latte, con un po' di sale ed un pizzico di zucchero, aggiungete un po' di fecola di patate per legarla. Passate, allungate con un litro di latte, aggiungete un po' di burro e completate con due decilitri di panna. Guarnite con 150 grammi di vermicelli affogati.

308. — Zuppa alla Fontanges (1).

Fate cuocere mezzo litro di piselli ben verdi con una manata di spinaci e 50 gr. di riso ben cotto e passate per staccio due volte; allungate con vellutato chiaro, tenete in caldo a bagno-maria. Al momento di servire, mettete in zuppiera due tuorli d'uovo, 50 grammi di burro, mescolate tutto insieme, versate il rimanente della zuppa ed unitele un pugno di pisellini ben verdi cotti.

309. — Minestra ambasciatore.

Basi e guarniture: 80 grammi di tagliuzzata d'acetosella, 100 grammi di riso di Piemonte cotto nel consumato, due litri di passato San Germano, mezzo litro di doppia panna e 150 grammi di burro.

310. — Zuppa Savoiarda.

Fate colorire leggermente dei porri, aggiungetevi delle patate e delle rape tagliate a fette; bagnate con brodo bianco, lasciate cuocere, indi passate per stamigna. Aggiungeteci una giuliana di cavoli ed una legatura di panna e tuorli d'uovo: burrate e versate in zuppiera.

311. — Zuppa di carciofi alla Castellana.

Affettate dei fondi di carciofi crudi e fateli cuocere leggermente nel burro, ma senza lasciarli colorire. Pestatene la metà con un pezzo di burro, e l'altra metà fatela cuocere per mezz'ora in un fondo di pollo per zuppa legata.

Sgrassate bene la zuppa, passatela per stamigna, unendole 4 tuorli diluiti con panna e passati pel cornetto; finite la zuppa col burro di carciofi. Servite addizionando delle rotelle composto di passato di cipolla, legato con tuorli e rassodato in bagno-maria entro dei piccoli stampini.

---

(1) *Maria Angelica, duchessa di Fontanges, favorita di Re Luigi XIV di Francia, che succedette alla marchesa di Montespan (1661-1681).*

312. — Zuppa alla Belga.

Cuocete del semolino in un buon brodo: legatelo con tuorli d'uovo e panna. Burrate ed aggiungete una giuliana prelessata in acqua e sale e ridotta a diaccia. Servite a parte dei crostini fritti nel burro.

Minestre di passati di legumi e di erbaggi.

Queste minestre, benchè di essenza meno delicata delle così dette *creme* e *vellutati*, tuttavia, qualora vengano diligentemente apprestate e con buon metodo, possono riuscire, se non altrettanto raffinate (non avendo la legatura col tuorlo d'uova e la panna), però, altrettanto gradite al palato dei buongustai.

Questi passati devono essere bene purificati, facendoli bollire adagino, durante mezz'ora. Devono essere finiti con burro, all'ultimo istante, in ragione di 80 a 100 grammi di burro per litro.

313. — Passato di carote, detto Crecy.

Tagliate a lamelle sottili il gnifero — ossia la parte corticale rossa — di due chili di carote di Viterbo, e mettetele a fondere nel burro con una cipolla tagliata a fette sottilissime e 100 gr. di dadolata di lardo magro o pancetta; aggiungete 100 grammi di riso mondo ed un mazzetto guarnito. Bagnate con due litri di consumato bianco e lasciate cuocere durante un'ora e mezza. Passate schiacciando per lo staccio; diluite con 4 o 5 decilitri di consumato chiarificato; aggiungete il burro necessario e passate per mussolina.

NB. — Collo stesso procedimento, salvo qualche variante, si ottiene il passato di cipolle, detto *Soubise*, ma da noi poco gustato.

314. — Minestra Solferino.

Crogiuolate nel burro, 3 o 4 porri tagliati alla contadina. Aggiungete 600 grammi di pomidoro, sgranati e tagliati a quarti, un mazzetto guarnito con uno spicchio d'aglio. Bagnate con due litri di consumato ed aggiungete 4 o 5 belle patate tagliate a rotelle. Lasciate cuocere durante un'ora e mezza; ritirate il mazzetto e l'aglio, e passate schiacciando per stamigna. Diluite con 4 o 5 decilitri di consumato, aggiungete il burro necessario e ripassate per mussolina. Guarnite con piccole pallottole di patate tornite col cavalegumi e cotte nel consumato bianco.

315. — Minestra Lusitania.

Crogiuolate nel burro: due decilitri di cipolle tagliuzzate colla lunetta, ed una dadolata di lardo. Aggiungete un chilogrammo di pomidoro sgranati ed un mazzetto guarnito con uno spicchio d'aglio.

Allorchè il pomodoro sarà fuso, aggiungete un pugillo di riso e bagnate con un litro e mezzo di brodo bianco. Lasciate cuocere a piccolo fuoco durante un'ora e mezza e pas-

sate schiacciando per staccio; aggiungete il burro e ripassate per mussolina. Guarnite con riso cotto nel consumato.

316. — Minestra di passato di piselli, detta " San Germano „

Basi e guarniture: Un litro di piselli infranti bagnati nell'acqua; due decilitri di fondo di legumi con prosciutto e lardo magro fuso nel burro, due porri, una lattuga, due litri d'acqua circa, 5 decilitri di consumato chiarificato, 125 grammi di burro, sale e zucchero polverizzato.

Procedimento: Bagnate i piselli infranti con acqua, salate e fateli partire a primo fuoco. Schiumate, aggiungete il fondo di legumi soffritti; lasciate cuocere su fuoco regolare durante 4 ore. Passate schiacciando per lo staccio, diluite con consumato, fate bollire. Aggiungete il burro e passate per mussolina.

NB. — Con le suddette proporzioni e collo stesso procedimento del *passato di piselli*, si confeziona la minestra di *passato di lenticchie* (detta *Conti*), così pure quella detta « Condè » coi fagiuoli rossi, come dicemmo per le *Creme* omonime.

317. — Zuppa di lenti alla Cappuccina.

Lasciate macerare delle lenti per 4 o 5 ore, indi scolatele. Fate sciogliere del burro e della ventresca di maiale con un fondo composto di carote, sedani, porri, cipolle. Lasciate colorire leggermente, indi aggiungete le lenti, lasciate cuocere per due ore, passatele per lo staccio, allungando con buon brodo; passate per stamigna, burrate e servite unendovi delle lattughe tagliate a fettucce e cotte nel burro.

318. — Minestra di cicoria.

Basi e guarniture: Un chilogrammo e mezzo di cicoria prelessata, tritolata e stufata, con 200 grammi di burro. Bagnate con un litro di consumato bianco; aggiungete un chilogrammo di patate sbucciate e lessate nel brodo. Passate e mettete a punto con un litro di latte. Guarnite con peluzzo.

NB. — Collo stesso sistema e proporzioni si procede per quella colla lattuga.

319. — Minestra alla Faubonne.

Giuliana di verdure fresche, con passato o lattata di rape nel brodo di pollo.

320. — Minestra Reale alla Faubonne.

Zuppa di verdure fresche, tagliate a giuliana, in brodo di fagiano, legato con leggero passato di lenticchie; guarnita di tartufi.

Del Folklorismo alimentare

Minestre Regionali ed Esotiche.

« Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei » — sentenziò Brillat-Savarin. « I popoli valgono per quello che mangiano » — lasciò scritto il marchese De Coussy. « L'uomo è ciò che mangia » (*Der Mensch ist was er isst*), sintetizzò, con apotegma di filosofia sociale, il grande Feuerbach.

Or non fia meraviglia se l'antropologo, come il sociologo, come l'archeologo ed il filologo si siano dati la mano per rintracciare le comuni, oppure le disparate origini etniche dei primi abitatori della terra, e di rintracciare, tra i « rifiuti delle cucine » degli specchi o caverne dei trogloditi, nei *kiökkenmöddinger* dei cumuli scandinavi e delle *thennevières* delle terramare del Fimon e del Garda, quali fossero i primi pasti dell'uomo, dall'età della pietra venendo a quella dei rozzi focolai sui quali bolliva, per la prima volta, nel calderone di bronzo, oppure nella olla di coccio, la prima minestra o polenta di lenticchie (*Puls lentis*).

Come il naturalista Cuvier, da un frammento di mascella e talvolta da un solo dente poteva ricostrurre quasi per intiero un animale antidiluviano, così l'archeologo, da pochi ruderi rimasti insepolti nelle sabbie del deserto libico o eritreo, arriva a ricostrurre (come fece Gustavo Flaubert in *Salambò* e G. A. Barilli in *Semiramide*, Teofilo Gautier nel *Roman d'une Momie*), tutta la vita intima di antichi popoli evoluti, ma dispersi o annientati dal ferro conquistatore di altri popoli più bellicosi o meno fiaccati e corrotti dalla vita molle e lussuriosa, come i Babilonesi, gli Egizi, i Medi, i Persiani, i Sibariti, i Punici o Cartaginesi, i Numidi ed altri che scomparvero colle rovine di Persepoli, di Susa, di Passagarda, di Ninive, d'Ascalona, di Menfi, di Tiro, di Sidone, di Cartagine, di Bisanzio.

I festini di Sardanapalo e di Nabucodonosor, i banchetti d'Assuero, di Baldassarre, di Dario, di Salomone e di Moeris, come le sontuose cene di Cleopatra che eclissarono quelle di Ramsete II ed altri grandi faraoni di Menfi e di Tebe dalle cento porte; le orgie commesse nei giardini pensili di Babilu e di Nimrud e quelle nei giardini di Megara, digradanti verso il mare eritreo, di Amilcare Barca, e negli orti olezzanti dei re Mauritani di Cirta, dove sorgeva il palazzo di Siface, che accolse Scipione l'Africano durante le nozze di re Massinissa con Sofonisba, per venire alle pazzesche orgie degli imperatori romani, degli Eliogabali, dei Neroni e dei Vitellî, vennero studiati e ricostrutti al lume della critica positiva, confortata e materiata dai documenti storici, sia muti come i ruderi, sia parlanti come le iscrizioni cuneiformi degli steli e dei cippi; dei geroglifici incisi sulle piramidi o vergati sui papiri di Biblos e del Serapeo Alessandrino; delle iscrizioni lapidarie greco-romane, tantochè balzano fuori dalle loro rovine ed appaiono agli occhi attoniti degli studiosi, come quei banchetti evocati per arte magica d'un mago Merlino o d'una fata Armida nei poemi cavallereschi; oppure sorti, per meccanismo scenico, dietro una nebulosa, man mano diradantesi, come nel sabbato classico d'un *Fausto* o di un *Mefistofele* in un grande teatro moderno.

Il nostro compito è più modesto. Trattando del folklorismo alimentare, particolarmente per quanto concerne l'ammannimento, l'apprestamento di certe vivande, sia regionali che nazionali, seguendo la tradizione, il più sovente orale, cioè empirica, tramandataci, come per gli usi e costumi propri e speciali ad un popolo, noi portiamo un leggero contributo, un piccolo sassolino, nell'edificazione ed erezione di quel monumento che costituisce la storia della civilizzazione dei popoli; storia che il più sovente ha il suo punto di partenza da quelle rozze pietre migliari che servirono di primo focolare ai trogloditi libici, dopo che i loro primi ascendenti, o meglio rampicanti, come l'antropomorfo sennopiteco, scopersero o rapirono, precursori di Prometeo, il fuoco del cielo, per utilizzarlo nel cuocere le loro prime vivande. Si potrebbe quasi assicurare che la prima biffa piantata sul sentiero tracciato dai pionieri del Dio Como, per indicare il cammino evolutivo della cucina civilizzatrice, sia stata, dopo il pane, la minestra, specialmente quella di pesce (tanto è vero che, a partire dagli Aleutini, dai Samojedi, dai Tongusi, dagli Esquimesi, dagli Ostiachi ed altri popoli Kantsciatkali rimasti refrattari, per quell'indifferentismo involutivo comune a molti popoli di mentalità ristretta o deformata, ai portati della civiltà, preferiscono vivere in quello stato primitivo che si riferisce a varie epoche geologiche anteriori, continuando a far bollire le loro zuppe di vacca marina, di tartaruga o di fette di balena, col gettare delle pietre roventi nell'acqua di cozione, contenuta in una rozza pelle di tricheco o di foca), venendo alle ricche e doviziose minestre di tartaruga degli inglesi, alle minestre collo *sterlet* dei russi, alla *bouillabaissa*, al *caciucco*, al *brodetto*, alla *sburrita* delle popolazioni littoranee del Mediterraneo, dell'Adriatico e del Tirreno, a quelle di gamberi delle popolazioni fluviali e lacuali, per passare in seguito a quelle di cereali, di erbaggi, di legumi per i popoli agricoli ed ortolani, mentre più raramente si riscontrano quelle di selvaggina, conciossiachè i popoli cacciatori siano sempre rimasti renitenti nell'indugiarsi a confezionare minestre o zuppe (come ce lo dimostra l'episodio biblico di Esaù, cacciatore come Nembrod, che preferisce acquistare la minestra di lenticchie di Giacobbe, pacifico e paziente pastore ed agricoltore) e più propensi ad arrostire, violentemente, alla fiammata, infitte nel palo, le carni venatorie, o stufate nel forno ipocausto (cioè sotterraneo), selciato di pietre roventi, quindi ricoperto di ceneri calde.

Ecco che si viene a tracciare una schematica divisione delle zuppe e minestre regionali, basata sullo studio climato-geografico dell'ambiente e della speciale ubicazione topografica in cui vive l'uomo, costituente il determinismo alimurgico d'un popolo, sia che viva in una zona calda, o fredda, o temperata, oppure abiti una regione insolare o continentale, montana o in pianura; sia fluviale o lacuale che littoranea; sia irrigua e fertile, oppure arida e assetata, sia boscosa che brulla, e via dicendo; rendendo questi coefficienti: gli uni più proclivi a cibarsi dei prodotti della terra o dei pascoli: delle carni di animali bovini, ovini o di selvaggina; altri a nutrirsi di pesci; continuando — per atavismo — anche se le condizioni climatotelluriche dell'ambiente e la natura del suolo fossero cambiate — a perseverare nell'antico costume tradizionale, confezionando cioè i loro cibi, specialmente e partire dalla minestra — che è la più popolare e generalizzata, perchè più confortevole, come *potus et esca*, cioè quale « potaggio », dove *cibo e bevanda* sono riuniti.

Egli è perciò che se i popoli settentrionali dell'America e dell'Asia: Aleutini, Kadiaki, Esquimesi, Groenlandesi, Islandesi, Siberiani, Ostiachi, Samojedi, confezionano minestre e brodi gelatinosi colle pinne delle balene ed altri mammiferi cetacei dei loro mari glaciali; col muso, colle labbra e colla lingua della vacca o del vitello marino; l'islandese confeziona una zuppa gelatinosa con likene (pianta crittogama), che stempera nel latte caldo di renna o d'alce; i Kamtsciatkali, i Samojedi, i Tongusi ed altri popoli Siberiani, oltre che far minestre e zuppe col brodo dei cetacei e mammiferi suddetti, ne confezionano anche con le carni di altri animali venatorii, tra i quali, oltre l'orso bianco, il *takia* o cavallo selvatico, il *kulon* od asino selvatico, senza contare la renna, l'alce ed altri animali addomesticati già mentovati. I tibetiani, i mongoli, i tartari, i calmucchi, all'orzo bollito nel *thè* e nel latte di rangifero, di cammella, aggiungono brodo di carni dei cammellidi selvatici.

I loro mari, i loro grandi laghi forniscono una quantità sterminata di pesci, particolarmente storionidi, salmonidi: *sterlet*, *homul*, *beluga*, *chycale*, trote salmonate e lucci colossali, perchie, ecc., coi quali confezionano minestre di pesce saporitissime, cui gli stessi bojardi russi ne vanno ghiotti. In questi casi, come cento altri ne potrei citare (1), è l'ambiente di situazione geografica, di latitudine principalmente, che costituisce l'elemento preponderante per confezionare brodi e minestre; e questi elementi — come più sopra enumerai — vengono quasi esclusivamente tratti dalla fauna marina, specialmente quella muta dei pesci e dei crostacei. Lo stesso dicasi per gran parte di popoli dell'Oceania: Samoani, Sandwiciani, Zelandesi, Taitesi, Giavanesi e Polinesiani, venendo fino ai Giapponesi, pei quali il pesce fornisce le principali minestre, brodetti o potagetti.

Infatti, senza parlare dei pochissimi elementi tratti dall'avifauna di quelle prime mentovate regioni del circolo polare artico (come l'anitra glaciale, l'eldedrone, il pinguino, i cigni, ecc., male adatti per far brodi, perchè le loro carni rigide si prestano di preferenza ad essere stufate), e dalla fauna selvatica, in gran parte già mentovata; la scarsità di legumi ed erbaggi e di cereali fa sì che quei popoli rimangano, anche per le minestre, quasi esclusivamente ittiofaghi.

Nel centro dell'Africa e nell'Asia, all'opposto, dove i grani dei cereali e delle leguminose abbondano: dura, miglio, sesamo, riso, orzo, olco, soja, fava di Manduba, ecc., predominano le polentine ed i farinaggi, che come la *basina*, il *cuscusso*, i *pilaff* e simili formano l'aristocrazia delle loro *versatila*, senza contare le numerose poltiglie che vengono ammannite da quelle mani scimmiesche: nere, gialle, bronzate, ma pochissimo bianche.

Nelle Americhe — salvo le regioni indiane, cui la vita nomade interdice di accudire alla paziente confezione e talvolta assai prolissa cottura di minestre — oramai, tanto nella parte latina che in quella anglosassone e batava, le minestre (eccetto qualche modificazione di guarniture indigetiche fornite dal suolo o dalle acque) sono la ripetizione di quelle comuni ai popoli conquistatori di quelle terre, particolarmente spagnuoli, portoghesi, inglesi, olandesi, francesi, o di qualche altro popolo emigratore: italiano, tedesco, cinese, giapponese e simili.

L'Europa fornisce la maggiore, la più razionale e più squisita varietà di zuppe, di minestre e di potaggi; e tra le nazioni — diremo le più minestraie — l'Italia, la Francia, la Russia tengono certamente il primato.

Comincieremo — nel campo folkloristico delle minestre — a trattare quelle regionali italiane e francesi (confuse, come le precedenti, in un amplesso, anzi bacio fraterno o sorellesco); quindi, in altri articoli successivi, raggrupperemo le *minestre esotiche* ed i *farinaggi* — quasi esclusivamente italiani, ed anch'essi regionali, oltrechè, sovente, il *lore* gastronomico popolare vuole che taluni vengano confezionati ed imbanditi particolarmente in occasione di varie solennità festive religiose, e ricorrenze onomastiche di santi indigeni.

---

(1) *Vedi il mio libro:* Il ventre dei popoli. *Torino, Fratelli Bocca editori, 1905. N. 97 della P. B. S. M.*

Regioni Lombardo-Venete.

321. — Minestra di riso ed erbette alla milanese.

Le erbette sono delle foglie piuttosto grasse, coltivate appositamente per le minestre delle regioni lombarde, che suppliscono, quando v'è scarsità, i cavoli, il che succede sovente in primavera. Esse danno anche un buon aroma al brodo e rassomigliano un poco alle foglie di bietole; però quelle delle coste non si adoperano perchè son troppo grasse e bavose. In altri paesi invece adoperano la portulaca o porcellana.

Mettete, in tre litri di buon brodo chiaro: due porri; 150 gr. di erbette; 250 gr. di riso. Tagliate le erbe ed il porro a giuliana; lavate in diverse acque, quindi gettatele nel brodo che bolle; unitegli il riso, mezzo cucchiaio di pestato e lasciate cuocere dai 15 ai 18 minuti, ultimatela con un po' di formaggio lodigiano grattugiato e servitela bollente.

322. — Minestra di riso e fegatini di pollo alla milanese.

Ponete in tre litri di buon brodo di pollo e manzo, 250 gr. di riso di Piemonte; 6 fegatini di pollo. Fate cuocere il riso da 15 a 18 minuti nel brodo ottimo, quattro minuti prima di ultimare la minestra, unitele i fegatini tagliati a dadi, un poco di formaggio lodigiano ed un pizzico di prezzemolo trito. Regolate di sale e servitela bollente.

323. — Minestra di riso e polmone alla milanese.

Mettete, in tre litri di buon brodo: 250 grammi di polmone (corata); 250 grammi di riso di Piemonte. Prelessate il polmone nella pentola del brodo per 20 minuti, poi levategli le natte e tagliatelo a dadolini. Fate rinvenire poca cipolla con burro e quando ha preso colore, unitele la corata, e bagnate con brodo, unendovi un mazzetto composto di un pezzo bianco di porro, una radice di prezzemolo, due foglie di salvia ed un pezzetto di sedano ben legato; unite poi mezzo cucchiaio di pestato, 3 cucchiaiate di salsa pomodoro. Regolate di sale e pepe, e lasciate cuocere durante un'ora.

Fate bollire il brodo, aggiungete il riso lasciandolo cuocere 15 o 18 minuti; correggete, dopo assaggio, la salatura e versate poi in zuppiera. Mettete la corata in una legumiera e servite a parte unendole un piattino di formaggio lodigiano grattugiato.

324. — Minestra di riso e luppoli (1) alla milanese.

Mettete, in tre litri di buon brodo chiaro: 250 grammi riso di Piemonte; 200 grammi di virgulti teneri di luppolo (*lovertis*), tagliati a bastoncelli della lunghezza di due cent.; fate bollire il brodo, uniteci i luppoli, osservando che siano ben lavati, uniteci il riso e mezza cucchiaiata di pestata milanese. La pestata si compone di un battuto di lardo, con foglie di salvia e spicchi d'aglio e prezzemolo, il tutto pestato nel mortaio, oppure tritato ben fino. La si pone in terrina per adoperarla all'occorrenza. Cuocete circa 18 minuti, gustate con sale e poco formaggio di grana di Lodi grattato e servitela bollente.

(1) *Corrispondono ai* codiceddi *della minestra verde siciliana per la festa di San Giuseppe.*

325. – Minestra di riso e cavoli alla milanese.

Ponete, in tre litri di buon brodo: 8 foglie di cavoli (*verze*), ben lavate e tagliate quadrate; gettalele nel brodo, unitele il riso e poca pestata e finite come di pratica.

Se piace, potete unirgli una cucchiaiata di salsa di pomidoro.

326. – Minestrone alla milanese.

In tre litri e più di buon brodo, mettete a cuocere: tre patate, una carota, il bianco d'un sedano, due porri, il tutto tagliato a quadretti. Preparate intanto, lavato e pulito, mezzo cavolo e tagliatelo a quadretti piuttosto grandi. Preparate una dadolata con 100 gr. di pancetta di maiale ben venata, e gettate anche questa nella pentola insieme a 100 gr. di fagioli (o *borlotti*) già cotti; mettete a cuocere, insieme al tutto: 250 gr. di riso di Piemonte, una cucchiaiata di pestata e fate bollire fortemente per 18 minuti aggiungendo, se occorresse, ancora del brodo. A metà cottura del riso, unitegli un pomidoro pulito dai semi, tagliato a pezzetti e qualche cucchiaiata di salsa.

Finite la minestra, giusta di sale, con un tritume di prezzemolo e una foglia di salvia e due cucchiaiate di buon cacio lodigiano, e servite.

327. – Minestra di riso e rape alla milanese.

Fate bollire tre litri di buon brodo, unitegli 250 gr. di riso e tre rape, tagliatele a fette sottilissime col tagliatartufi; unitegli anche una cucchiaiata di battuto di lardo; cuocete dai 15 ai 18 minuti; e durante la cozione aggiungete: 20 gr. di burro fresco, un po' di formaggio lodigiano grattato e prezzemolo; regolate bene di sale, e servitela bollente.

NB. — Se le rape sono tenere, cuocetele col riso; se no sarà meglio prelessarle.

328. – Minestra di riso co' piselli alla veneta (*Risi e bisi*).

Mettete a bollire 3 litri di buon brodo chiaro; unitegli 250 gr. di riso; lasciatelo cuocere circa 18 minuti, unitegli 20 gr. di piselli già prelessati a parte in acqua e sale; una cucchiaiata di formaggio lodigiano grattugiato, poco prezzemolo trito; regolate di sale e servite bollentissima.

329. – Trippa alla milanese (*Busecca*).

Prendete 3 chil. di bella trippa imbianchita di vitello (qualità riccia). Privatela delle parti grasse, tagliatela a quadretti e ponetela in un grande recipiente con acqua; lavatela ben bene per 4 o 5 volte, poi scolatela e asciugatela bene. Fate rinvenire una cipolla con burro in padella; quando la cipolla ha preso il color d'oro, unite la trippa e fatela rosolare fino a che sia divenuta asciutta; colate il grasso e ponete la trippa in casserola; bagnatela con 3 litri di brodo, e lasciatela bollire. Dopo 20 minuti, sgrassatela bene, aggiungete poi un mazzetto composto di due porri, una fronda di sedano e un ramoscello di salvia, il tutto ben legato; unitele qualche cucchiaiata di pestata, una tazza di pomodoro diluito, regolate di sale e pepe e cuocete per una mezz'ora; finitela unendovi 300 gr. di fagioli di Spagna che avrete già lessati a parte. Qualora occorra, unitele un po' di sostanza di cucina. Servite a parte, del formaggio di Lodi grattato.

NB. — Si può aggiungere i legumi come si pratica pel minestrone.

330. — Minestra di Ravioli alla milanese.

Cuocete mezza cervella e 100 gr. di tettina (detta, dialettalmente, *trina*) in un fondo di carne; unitele qualche pezzetto di funghi secchi.

Togliete il bianco di petto ad un pollo arrosto; pestatelo nel mortaio colla cervella e la *trina* ed un cucchiaio di formaggio lodigiano, due tuorli d'uovo, un pizzico di sale e di pepe, odore di noce moscata. Passate poi il tutto per staccio e ponetelo in un sacchetto a tasca oppure in cornetto di carta.

Preparate due fogli di pasta sottilissima da paparelle, stendeteci sopra la tavola; uno di questi fogli bagnatelo con pennello intriso d'acqua; e sul medesimo fate sgocciolare tante perle del contenuto del cornetto; quindi coprite coll'altro foglio di pasta, e, mediante un tubo di latta dalla parte non tagliente, premete sulla pasta, dove c'è la perla, onde marcare il raviuolo, poscia prendete un tagliapasta, del diametro di un soldone, e tagliate i vostri ravioli che distenderete sopra uno staccio o sopra un mantile pulito.

Venticinque minuti prima di darli in tavola, cuoceteli in un brodo di cappone e di manzo, quindi serviteli con un piattino di formaggio lodigiano grattato a parte.

331. — Marubini alla Cremonese.

Prendete 200 gr. di rasura di pane biscotto oppure di galletta da marinaio finamente pesta nel mortaio; 100 gr. di formaggio lodigiano grattugiato; 150 gr. di midollo di manzo liquefatto al calore e poscia passato pel setaccio; 3 o 4 tuorli d'uovo; un bicchiere di brodo; una manciata di prezzemolo finamente triturato; odore di spezie e di noce moscata. Preparato che avrete questo apparecchio per il ripieno, ve ne servirete per fare i così detti *marubini*, o agnolotti alla moda di Cremona; procedendo, per la pasta all'uovo, come per quella fatta in casa all'Emiliana (vedi *Farinaggi*), avvertendo però di aggiungere, nell'impastare, un po' di burro. Una volta posato il ripieno sul foglio recipiente, rovesciate il lembo del foglio ricoprente, avendo però la precauzione — affinchè si appiccichino i lembi delle salde che devono rinchiudere il ripieno e che a causa del burro aggiunto alla pasta non s'attaccherebbero — di umettarli con un pennello o colle barbe d'una penna intrise di chiara d'uovo. Terminate di manipolare i marubini come gli agnolotti e ravioli, che potrete servire, tanto cotti in brodo, quanto conditi con burro e formaggio, come s'usa a Cremona, oppure con sugo di carne se preferite.

332. — Mericonde in brodo alla Bresciana.

Prendete 250 gr. di fior di farina, 120 di mollica di pane grattugiato, 70 di formaggio lodigiano, 5 tuorli d'uovo, 50 gr. di burro sciolto in 400 gr. di brodo e 70 gr. di lievito di pane, medesimamente sciolto nel brodo; poco sale. Lavorate, in un recipiente adatto, la farina, la midolla di pane, i tuorli d'uovo ed il formaggio, col mestolo di legno, versando, a poco a poco, il brodo, tanto da ottenere un intriso piuttosto sostenuto. Lasciate lievitare; quindi, col cucchiaio, versate nel brodo facendole bollire qualche minuto.

Questa guarnizione casalinga, prettamente italiana, che ricorda vagamente le *quenefs* della cucina russa, è molto in uso, per ammannire la minestra pasquale in alcune famiglie borghesi del bresciano, come le « lumachelle » e le « passatelle » dei marchigiani, e la « pasta rasa » degli Emiliani, ecc.

333. — Minestra di ceci alla Milanese.

Questa minestra che, tradizionalmente, si ammannisce, in Lombardia, per la ricorrenza della commemorazione dei defunti, si esegue nel modo seguente:

Prendete un chilo di ceci d'ottima qualità — specialmente quelli detti del Marocco o di Spagna — e fateli ben macerare, la vigilia, nell'acqua.

Mettete, in casserola od in pentola, un battuto di ventresca di maiale con una tritatina di cipolla. Fate crogiolare onde abbia a prendere il color d'oro, poi allagate con brodo aggiungendo i ceci. Badate di mantenere sempre la bollitura costante ma non troppo forte. Nel frattempo, tagliate a quadrettini un gambo di sedano e due carote, unitele al brodo ed ai ceci. Lasciate trascorrere un'ora e mezza, e all'intingolo aggiungete un pezzo di tempia o altra carne di maiale. Regolate con sale, pepe e un ramoscello di erba salvia. Come la carne sarà cotta, servite tutto in una zuppiera accompagnando con fette di pane fritte nel burro.

Regioni Emiliane e Romagnuole.

334. — Cappelletti all'Emiliana.

Prendete 180 gr. di ricotta, oppure metà ricotta e metà cacio raviggiolo; mezzo petto di cappone oppure di tacchino cotto nel burro, condito con sale e pepe e tritato finamente colla lunetta; formaggio di grana reggiano gr. 30, un uovo intero, più un tuorlo; odore di noce moscata, poche spezie, scorza di limone a chi piace; un pizzico di sale, e mescolate questo composto o farcia. Fate una sfoglia piuttosto tenera di farina spenta con sole uova, servendovi anche di qualche chiara rimasta, e tagliatela con un disco del diametro di sei o sette centimetri. Ponete, colla punta d'un cucchiaio, una pallottolina di quella farcia in mezzo al disco di pasta; ripiegatelo quindi per modo da coprire il composto e formare una mezza luna; poi prendete le due cocche della medesima e riunitele insieme, così avrete il cappelletto completo.

Questi cappelletti vanno cotti nel buon brodo di cappone, come veramente si usa in Romagna, e per ogni persona calcolate da due dozzine e mezza a tre dozzine.

335. — Tortellini in brodo all'Emiliana.

Prendete circa 300 grammi di lombata di maiale, oppure, in mancanza di maiale, 200 grammi di magro del petto di tacchino; un cervello d'agnello, oppure metà di quello di vitello; midolla di bue grammi 50; formaggio reggiano grattato grammi 50; tuorli di uovo N. 3 e, se occorre, aggiungete qualche chiara; odore di noce moscata. Disossate e digrassate le braciuole di maiale e poi tiratele a cottura in una casserola con burro, sale e un pizzico di pepe. (La stessa cottura impiegherete pel tacchino in sostituzione del maiale). Pestate, oppure tritate finamente la carne con la lunetta; quindi unitele il cervello bislessato e spellato, il midollo crudo e tutti gli altri ingredienti mescolandoli bene

insieme. Quindi i tortellini si chiudono in una sfoglia di pasta all'uovo, come si pratica per i *cappelletti*, ripiegandoli nella stessa guisa, solamente che il disco di pasta è molto più piccolo, quasi la metà. Questi *tortellini* vanno cotti nel buon brodo di cappone, e si possono calcolare da due a tre dozzine per persona.

336. — Tortellini in brodo alla Bolognese.

Prendete del prosciutto grasso e magro, gr. 30; mortadella di Bologna gr. 20. Midollo di bue gr. 60; un uovo intero; odore di noce moscata. (Niente sale e pepe).

Tritate finamente colla lunetta il prosciutto e la mortadella, tritate ugualmente il midollo senza disfarlo sul fuoco; aggiungetelo agli altri ingredienti ed intridete il tutto con l'uovo mescolando bene. Deponete, colla punta del coltello, una presa del composto in mezzo al dischetto di sfoglia di pasta all'uovo, come per gli agnolotti, e chiudetelo come si pratica pei cappelletti. Serviteli cotti nel brodo di cappone.

Colla suddetta dose, ne farete poco meno di 300 e ci vorrà un foglio di 3 uova.

I tortellini di Bologna, qualora vengano posti, appena fatti, ad asciugare nella caldana, possono conservarsi per varî giorni senza che perdano della loro bontà.

337. — Cappelletti di rane alla Reggiana (*minestra di magro*).

Prendete tre dozzine e mezza di rane belle grosse (quattro se piccole), spolpatene le coscie e le gambe e pestatene la polpa nel mortaio; quindi mettetele a cuocere in un soffritto fatto con burro e cipolla; cotta che sia, lasciate raffreddare, poi aggiungete un po' di pane grattugiato e formaggio di grana reggiano grattato, odore di spezie e noce moscata e legate con un uovo.

Con questo preparato farcite il foglio di pasta, come si è detto per gli altri cappelletti, e fateli cuocere in brodo di rane ottenuto colle parature di queste, nel modo che si è detto per il brodo di rane.

338. — Panata alla Romagnola (*antica « Tridura »*).

Pane raffermo grattugiato (non pesto) gr. 180; uova N. 5; formaggio reggiano grattato gr. 60; un pizzico di sale e odore di noce moscata. Mettete questi ingredienti in una larga casserola ed amalgamandoli insieme, manipolate un composto non troppo sodo, aggiungendo, se occorre, altro pan grattato. Stemperatelo con brodo caldo e cuocetelo con brace all'ingiro, poco o punto fuoco sotto la casserola e, quando entra in bollore, ingegnatevi di scostare col mestolo la « tridura » dalle pareti e radunarla nel mezzo, senza spostare il recipiente. Quando la vedrete assodata, versatela nella zuppiera e servitela.

Se la panata o *tridura* è venuta bene, la vedrete tutta in grappoli col suo brodo chiaro all'intorno. Alcuni le aggiungono passato di spinaci (50 gr.) oppure di piselli, delle punte d'asparagi od altri erbaggi primaverili — conciossiachè, in Romagna, la *tridura* si mangia per S. Giuseppe o per Pasqua — ed in questo caso, le erbe cuocetele a parte e poi mescolatele nel composto prima di stemperarlo col brodo.

339. — Taglierini di semolino in brodo all'Emiliana.

Si fanno come quelli di farina; soltanto hanno il vantaggio che reggono di più alla cottura e che lasciano il brodo più chiaro. Occorre semolino di grana finissima, e fa d'uopo intriderlo colle uova qualche ora prima di tirare la sfoglia. Se, quando siete per tirarla, vi riescisse troppo morbida, aggiungete qualche pizzico di semolino asciutto per ridurre l'impasto nella voluta durezza, onde non s'attacchi al matterello. Non occorre sale nè altro. (Vedi le *Tajadelle* o taglierini nei *Farinaggi*).

340. — Zuppa crogiuolata con sugo di carne alla Romagnola.

Preparate un buon sugo di carne (« brodo scuro » dei romagnoli), nonchè una quantità di erbaggi, secondo la stagione, ma principalmente: sedano, carote, cavolo verza, acetosa, zucchini, piselli e una patata; questa e gli zucchini affettati, mentre le altre verdure tagliuzzate a filetti, ossia a giuliana. Lessateli tutti e soffriggeteli nel burro, bagnandoli con cucchiaiate di sugo di carne. Prendete delle fette di pane raffermo, spesse mezzo dito, fatele tostare e tagliatele a dadi. Prendete una tegghia di pirofila, se non ne avete di argento o di alluminio; disponete, dentro questa, un suolo di pane ed uno d'erbaggi, e spolverizzate con una buona manciata di formaggio reggiano grattato, e così di seguito. Per ultimo versateci sopra del sugo di carne e coprite il recipiente con un piatto ed un tovagliolo e lasciate crogiuolare per mezz'ora al caldo presso al fuoco, prima di servirla.

Siccome questa zuppa finisce di rimanere quasi asciutta, avrete tenuto in serbo del sugo di carne al caldo per aggiungere, prima di mandarla in tavola, nel caso fosse rimasta troppo a secco.

Minestre Toscane e Marchigiane.

341. — Minestra di sommomolini di riso alla Toscana.

Riso gr. 100, burro gr. 20, formaggio reggiano grattato gr. 20, un tuorlo d'uovo, odore di noce moscata e sale quanto basta. Cuocete il riso molto e ben sodo in mezzo litro di latte; prima di toglierlo dal fuoco aggiungete il burro ed il sale, e, quando avrà perso il bollore, poneteci il rimanente e lavoratelo alquanto. Distendete un velo di farina sulla spianatoia e versate, sulla medesima, con un cucchiaino, un po' di quel composto tanto da ottenere delle pallottoline o bomboline della grossezza d'una nocciola che formerete col palmo della mano, rotolandole delicatamente nella velatura di farina per modo che questa non penetri internamente. Friggetele — come i sommomoli — nel burro od altro liquamine grasso, ma abbondante da potervi guazzare; quindi toglietele fuori col mestolo forato, deponetele un istante su di un foglio di carta bibula per toglierne il soverchio unto; poscia mettetele nella zuppiera e versateci sopra il brodo bollente e servite.

342. — Minestra screziata alla Toscana.

Farina gr. 180, formaggio reggiano grattato gr. 40, latte 4 decilitri, uova 2 intere e 2 tuorli; sale quanto basta e odore di noce moscata; una cucchiaiata di passato di spinaci. Fate sciogliere il burro sul fuoco; appena sciolto, gettateci la farina a pioggia rimestando per bene; quindi versateci il latte caldo a poco per volta, salate convenientemente, rimestando per bene col mestolo onde ottenere una pasta omogenea.

Ritiratela dal fuoco e, quando sarà tiepida, stemperatela colle uova, aggiungendo il formaggio grattato e la rasura di noce moscata. Dividete quindi il composto in due porzioni eguali; in una di queste mescolerete il passato di spinaci in quantità sufficiente per farle assumere soltanto il color verde.

Ponete il composto nella siringa con lo stampino a buchi rotondi e spingetelo nel brodo bollente, come i passatelli della cucina romagnola e marchigiana, avvertendo di eseguire questa operazione in due volte, prima col composto giallo, poscia con quello verde. Nello stesso modo si può ottenere un terzo colore, il rosso, aggiungendo ad una terza parte del composto, del passato di pomodoro.

343. — Minestra d'uova a bioccoli, alla Fiorentina.

Frullate tante uova quante sono le persone a cui sono destinate, aggiungendo, nel frullare, un poco di farina a pizzichi ed anche qualche cucchiaiata di brodo tiepido, fino a consumarne una ciotola comune; e continuate a frullare fino a che l'intriso non si sia completamente stemperato. Appena avrete il brodo pronto e bollente, gettateci dentro — versando poco a poco ed agitando continuamente col mestolo — la frullata d'uova; otterrete, dopo 5 minuti circa di cottura, dei bioccoli leggeri d'uova. Servite in zuppiera ben caldo.

344. — Minestra di riso co' fagiuoli alla Fiorentina.

Scegliete dei fagiuoli sgranati bianchi, di buona qualità, 500 gr.; metteteli a cuocere in una pentola con 3 litri d'acqua fredda, lasciandoli andare a piccolo bollore. Cotti che siano, salateli. Preparate, frattanto, un battuto di lardo con cipolla, sedano, aglio (che ridurrete ogni spicchio in 2 o 3 pezzetti), prezzemolo tritato, basilico e pepolino; fate soffriggere in tegame, con poco olio fino, dei pezzetti di pomidoro fresco o qualche cucchiaiata di ottima conserva di pomidoro, poco pepe, e mettete quel condimento nei fagiuoli. (Qualcuno usa passare per staccio questo soffritto prima di unirlo ai fagiuoli). Venti minuti prima di servire a tavola la minestra, buttate giù il riso. Appena cotto si serve.

NB. — Nella zuppa di fagiuoli, invece del riso, si sostituiscono dei crostini di pane fritti, oppure tostati sulla gratella o al forno. La *ribollita* è la suddetta zuppa, dove in più vi si mette della pasta, p. e. « nastrini », e si versa in tegame, dove vi è già disposto il pane tostato casalingo, e vi si lascia a *merlare* (inzuppare qualche tempo).

Nelle famiglie proletarie, dicesi *ribollita*, invece, perchè facendosi la zuppa per 2 o 3 giorni, la si fa riscaldare ogni volta che occorre.

345. — Minestra di lenticchie alla Toscana.

Mettete a cuocere, in 3 litri d'acqua, 500 gr. di lenticchie, seguendo il metodo suddetto pei fagiuoli; preparate il solito soffritto, versatelo sulle lenticchie, ed appena queste sono cotte, buttate nella pentola del riso o della « pasta tagliata ».

346. — Minestrone alla Livornese.

Fate un battuto con 100 gr. di prosciutto, due spicchi d'aglio, qualche fronda di prezzemolo e mettete a soffriggere. D'altra parte, prendete un pugillo di fagiuoli sgranati freschi (oppure, se secchi, date loro mezza cottura nell'acqua); trinciate a giuliana un garzuolo di verza, spinaci e qualche foglia di bietola, lavateli, strizzateli questi erbaggi, poi metteteli in casserola all'asciutto fino a che abbiano resa l'acqua. Quindi, ben spremuti, fateli passare nella casserola del soffritto insieme a sedano, carota, patata, zuccotto e cipolla, il tutto tagliato a giuliana finissima. Aggiungete anche i fagiuoli prelessati, ed anche qualche cotenna di maiale tagliata a piccole losanghe, un po' di sugo di pomodoro fresco, oppure in conserva, condite con pepe e sale e fate cuocere il tutto con brodo di manzo, col quale avrete fatto il lesso. Infine versate il riso (500 o 600 gr.) e fatelo cuocere e consumare per modo che rimanga piuttosto all'asciutto; prima di servirlo, spolveratelo con formaggio reggiano che servirete anche a parte.

347. — Minestra di passatelli di carne alla Urbinatese.

Filetto di manzo gr. 300; pan grattato gr. 80; formaggio reggiano grattato g. 60; midollo di bue gr. 30; burro gr. 30; tuorli d'uovo N. 4; odore di noce moscata e sale a cognizione.

Pestate il filetto nel mortaio o strizzatelo colla macchinetta, quindi passatelo per lo staccio. Il midollo ed il burro stiacciateli insieme con la lama della spatola, ed amalgamateli colla carne passata. Aggiungete il resto e fate un pastone abbastanza sodo per potere, premendovi sopra il ferro, farlo passare attraverso i buchi d'una foratina apposita, oppure attraverso quelli dello scolapaste o per siringa.

Fate bollire i passatelli nel brodo o consumato, durante 10 minuti e serviteli.

NB. — Invece della carne di filetto si può impiegare quella di petto di pollo o di tacchina lessata o rostita preventivamente.

348. — Passatelle alla Marchigiana.

Frullate sei tuorli d'uovo, ai quali aggiungerete, a poco a poco, un bicchiere di consumato tiepido; versate questo liquido, a piccoli sorsi, in una scodella, dove avrete messo 300 gr. circa di farina e 50 gr. di formaggio reggiano grattato; mescolate ed amalgamate il tutto sino ad ottenere una pasta omogenea ed abbastanza sostenuta. Ponete sul fuoco, dentro casserola, la quantità sufficiente di brodo, e, quando bolle, gettateci il suddetto apparecchio, facendolo passare, pigiando leggermente, per i fori dello scolapaste (oppure con ordigno apposito), per modo che, cadendo nel brodo bollente, si rappigli sotto forma di vermicelli. Dopo 8 a 10 minuti di cottura, versate in zuppiera e servite caldo.

349. — Minestra di nocciuole di semolino.

Latte sei decilitri; semolino grammi 200; formaggio reggiano grattato gr. 35; due uova intiere, più un tuorlo; burro quanto un uovo, così pure per la farina. Sale quanto basta e odore di noce moscata.

Mettete il latte sul fuoco col burro e, quando bolle, versate il semolino a poco a poco. Salatelo e quando è cotto ed ancora caldo (ma non bollente) rompetegli dentro le uova; aggiungete il formaggio, la rasura di noce moscata e mescolate. Lasciatelo bene raffreddare e poi versatelo sulla spianatoia, sopra uno strato di farina. Rotolatelo leggermente sulla medesima, formandone un bastoncino che taglierete a rotelle eguali per farne tante pallottole grosse come una nocella. Gettatele nel brodo bollente per farle affogare, quindi versatele nella zuppiera con buon consumato e servite.

350. — Minestra di malfattini.

Intridete, colle uova, della farina e lavoratela, colle mani, sulla spianatoia, per formarne una massa ben soda; tagliatela a fette, grosse mezzo dito, e lasciatele esposte all'aria affinchè si rasciughino.

Tritatele colla lunetta fino a ridurle in piccoli minuzzoli quanto la metà d'un grano di riso, facendoli passare attraverso i fori d'un vaglietto onde ottenerli uguali.

Alcuni, nell'Emilia e nella Romagna, sostituiscono alla farina il pan grattato semplice (e la chiamano « pasta rasa »), aggiungendovi, nell'intriderlo coll'uovo, un po' di formaggio reggiano grattato e odore di noce moscata. Servite nel brodo bollente.

351. — Strichetti alla Bolognese.

Intridete la farina con quattro uova, gr. 80 di formaggio reggiano grattato finamente e odore di noce moscata. Tiratene una sfoglia non tanto sottile e tagliatela colla rotella smerlata in tante strisce larghe un dito e mezzo. Poi, con la stessa rotella, tagliate queste striscie per isbieco e alla medesima distanza di un dito e mezzo per farne tanti quadretti in forma di mandorla. Prendeteli uno alla volta e stringete colle dita le quattro punte, due al disopra e due al disotto, per formarne come due anellini attaccati insieme o delle farfalline. Cuoceteli nel brodo, concedendo poca cottura. Si fanno pure i « quadretti » ed i « maltagliati », tagliandoli da striscie di pasta all'uovo.

352. — Minestra del Paradiso alla Bolognese.

Montate sode otto chiare d'uovo, incorporateci dentro i tuorli, poi versateci otto cucchiaiate scarse di pan grattato fine ed altrettanto di formaggio reggiano grattato e odore di noce moscata. Mescolate adagino onde ottenere che il composto resti soffice, quindi gettatelo, a cucchiaiatine, nel brodo bollente (di manzo o di pollo a piacere, oppure nel consumato chiaro). Lasciatelo bollire durante 7 a 8 minuti, quindi servite.

353. — Minestra di lumachelle alla Marchigiana.

Pan grattato gr. 200; midollo di bue, gr. 50; formaggio reggiano grattato gr. 100; uova N. 5 più due tuorli. Odore di noce moscata. (Alcuni v'aggiungono un po' di rasura

di buccia di limone, per chi la gradisce). Il midollo serve a renderli più teneri; non è necessario scioglierlo sul fuoco; basta diacciarlo e disfarlo colla punta della spatola.

Impastate ogni cosa insieme per ottenere un pane piuttosto sodo. Fate passare questo composto attraverso i buchi della foratina o colapaste (qualora non si possedesse quell'utensile apposito che è molto in uso nelle cucine di Romagna e delle Marche, dove questa minestra è molto stimata), oppure spingetela pel buco della siringa da pasticciere. Fate bollire nel brodo o consumato durante 5 o 6 minuti e servite.

Variante. — A Urbino, si spiana un foglio di pasta all'uovo come per le tagliatelle; se ne tagliano tante striscie come per le lasagne, che vengono avvolte (3 o 4 alla volta) su d'un bastoncino liscio, come un lapis, lasciando un piccolo intervallo tra di loro; quindi si rotolano su d'un ordigno fatto a guisa di pettine per il lino, e, così scannellate, si sfilzano dal bastoncello e si pongono ad essicare sulla tovaglia.

Minestre Liguri e Piemontesi.

354. — Minestrone con battuto d'aglio e basilico alla Genovese.

Basi e guarniture: Fagiuoli freschi grigiolati (*grïxi*), già prelessati, gr. 250; 6 melenzane piccolissime sbucciate e tagliate a quadrettini; fagiolini verdi o cornetti, tagliati a losanga 250 gr.; 4 patate di media grossezza, sbucciate e tagliate a dadolini; una piccola palla di verza o di cappuccio, tagliata alla contadina; 3 zucchetti lunghi oppure zuccotti rotondi, tagliati a dadolini; 4 pomodori sbucciati, sgranati e poi spappolati; funghi freschi tagliati a fettine (specialmente i porcini oppure gli ovoli, le spugnole, i pratajoli od in mancanza di funghi freschi, di quelli secchi, fatti rinvenire nell'acqua calda, poi ben spremuti e tritolati) 120 gr.; olio fino d'oliva 4 o 5 cucchiaiate da tavola; 3 o 4 spicchi d'aglio; 5 o 6 gr. di foglie fresche di basilico con 2 o 3 foglioline di maggiorana e fronde di prezzemolo; formaggio grattato di Sardegna, 100 gr.; formaggio reggiano grattato gr. 150; acqua 3 litri e sale gr. 25.

Procedimento: Mettete sul fuoco la marmitta con acqua e poco sale grosso, ed appena bolle, gettatele dentro i fagiuoli già prelessati a parte ed al ristretto, le melenzane ed i cornetti; fate prendere loro una mezza cottura, quindi aggiungete le patate, il cavolo, gli zuccotti, i pomodori ed i funghi, e due cucchiaiate d'olio fino d'oliva e lasciate ben cuocere (condizione essenziale per un buon minestrone). Ciò fatto, gettate nella marmitta 350 gr. a 400 di vermicelli, o di tagliarini, o di lasagnette, ed anche di riso, ecc., e lasciate bollire sino a completa cottura. Un momento prima di levare la marmitta dal fuoco, vi getterete il battuto o pesto, che avrete preparato nel modo seguente:

Preparazione del battuto: Pestate nel mortaio gli spicchi d'aglio, le foglie di basilico, di maggiorana, di prezzemolo, insieme al formaggio piccante sardo ed a quello di grana reggiano, aggiungendovi anche un pugillo di funghi freschi (piuttosto della parte verde delle cappelle dei così detti porcini), oppure di quelli secchi ammolliti e ben spremuti; amalgamate il tutto ben insieme, diluendo, di quando in quando, il battuto con qualche cucchiaiata d'olio d'oliva tanto da formare una manteca o pasta omogenea.

Questo « pestô » così ottenuto, una volta che l'avrete aggiunto al brodo della minestra e rimestato col cucchiaio di legno, perchè si sciolga, versatelo nella terrina e servitelo.

Questa minestra tutt'affatto speciale della cucina genovese ed anche un poco della provenzale, cioè oltre Nizza marittima, costituisce uno dei più gustosi ed appetitosi potaggi d'estate, quando il basilico (*baxaicò*), gli zucchetti, le melenzane, i fagiolini verdi, ed altri ingredienti erbacei sono in completa stagione (1).

355. — Minestra di puro magro alla ligure.

Fate cuocere in pentola, con acqua e sale e poco pepe, 4 spicchi d'aglio interi, fagioli bianchi sgranati (che avrete già fatti lessare in un pentolino a parte al ristretto), 3 melenzane sbucciate, 5 pomodori sbucciati e sgranati, quindi spappolati, ed un pugno di funghi freschi (porcini o spugnuole) oppure secchi rinvenuti nell'acqua tiepida e ben strizzati, e 4 cucchiaiate d'olio fino. Lasciate cuocere il tutto e poi gettategli del riso ben lavato e sgocciolato, oppure dei vermicelli od altra pasta, anche fatta in casa.

356. — Minestrone col soffritto alla Genovese.

Tagliate a fette sottili una cipolla; tritate alquanto prezzemolo, fate rosolare in casserola con olio piuttosto in abbondanza; tritate 5 o 6 pomodori sbucciati e sgranati ed aggiungeteli al soffritto; lasciate crogiuolare alquanto, rimestando di quando in quando col cucchiaio. Terminato il soffritto, versatelo nella marmitta dove avrete messo a cuocere, oltre la pasta anche gli erbaggi, come nel minestrone col pesto (salvo il pomodoro già compreso nel soffritto).

357. — Minestra con uovoli (*Èuve de Funzo*).

Prendete degli uovoli (*Amanita Cesarea*), mondateli, sbucciateli, torniteli, lavateli, fateli sgocciolare oppure asciugateli; fateci un taglio in croce dalla parte del gambo e metteteli a cuocere in una casserola con acqua e sale. Cotti che saranno, estraeteli, e nel loro brodo di cottura versate una o due cucchiaiate di buon formaggio reggiano grattugiato, 3 o 4 cucchiaiate d'olio fino d'oliva e qualche fetta di fungo porcino o di spugnola. Lasciate dare qualche bollore, tanto che cuociano i funghi aggiunti; quindi gettate nel brodo i tagliolini o cappellini (*fidê sôttî*) od altra pasta che preferite, e servite con formaggio reggiano grattugiato a parte.

Potete mettere alcuni ovoli tagliati a dadolini, come guarnitura supplementare. Gli altri li serberete per usi diversi.

358. — Riso col " Preboggiôn „ alla Genovese.

Prendete 4 mazzi del così detto « preboggiôn » (composto di bietole verdi, di capucci primaticci e di prezzemolo), mondateli, tagliateli alla contadina e fateli bollire, du-

(1) *Nelle altre stagioni, si mettono nel minestrone i legumi che producono gli orti a quell'epoca, oppure quelli conservati in scatola (eccetto le melenzane e gli zucchetti che non si hanno); in quanto al basilico si può impiegare quello conservato sott'olio, o secco; oppure foglie di prezzemolo e di maggiorana pestate coll'aglio.*

rante mezz'ora, in pentola col sale necessario; gettatele entro un chilogr. di riso e lasciate cuocere per un altro quarto d'ora. Aggiungete la metà di un copioso battuto con l'aglio, una manciata di foglie fresche di basilico (1) e qualcheduna di maggiorana (erba persa), formaggio di grana reggiano e d'Olanda grattati e mescolati assieme, un po' di sale, il tutto stemperato, a poco a poco, con 4 cucchiaiate d'olio fino d'oliva; e dati appena nuovamente 5 o 6 bollori, versate in zuppiera coll'altro battuto rimasto e reso liquido con alquanto brodo del riso; rimescolate e servite con formaggio grattato a parte.

359. — Zuppa di lattuga al magro.

Bislessate 12 lattughe, che strizzerete per bene e triterete. Nel frattempo, sbattete tre uova insieme ad un bicchiere di panna di latte, 2 cucchiaiate d'acqua e un po' di maggiorana ben tritata; sbattete a parte 5 tuorli e 8 albumi d'uovo in una bacinella. Fate rosolare, durante 7 minuti o poco più, dentro una casserola, con sufficiente quantità di burro, una cipolla tritata a cui aggiungerete un pugno di funghi secchi rinvenuti e ben spremuti e parimenti tritati, con qualche fronda di prezzemolo; dopo 5 minuti, mettete giù pure le lattughe e lasciatele rosolare.

Fate bollire, in casserola, 4 litri d'acqua con sale e 4 cucchiaiate di eccellente formaggio reggiano grattato; lasciate dare 2 o 3 bollori, e poi versateci dentro il contenuto della casserola col soffritto, le lattughe ed i funghi, ecc., che lascerete cuocere ancora per mezz'ora. In capo a questa, aggiungete un mezzo litro di panna e rimescolate. Lasciate dare 5 o 6 bollori, e poi versate i tuorli co' bianchi sbattuti e nuovamente rimestate; gettate in ultimo le 3 uova sbattute con panna, acqua e maggiorana e continuate a rimestare finchè la pentola bolle, durante ancora due minuti.

Disponete, in fondo ad una terrina, delle fette di pane abbrustolite, tagliate a losanga, e conditele, strato a strato, con i suddetti ingredienti e buon formaggio di gruviera sparso sopra. Fate crogiuolare un istante, poi servite.

360. — Riso e castagne alla ligure.

Mettete in molle, nell'acqua tiepida, 300 grammi di castagne secche; dopo 20 minuti levatele, strofinatele bene colle dita per togliere loro la peluggine. Mettetele quindi a bollire, durante 2 ore e mezza, in 2 litri d'acqua con sale e 2 cucchiaiate d'olio fino d'oliva; poi gettatevi dentro mezzo chilo di riso ben mondo e lavato. Nel frattempo che cuociono le castagne ed il riso, fate soffriggere, nell'olio, della cipolla e del prezzemolo ben tritati; a due terzi di cottura del riso, versate nella pentola il soffritto e lasciate terminare di cuocere.

NB. — Si può anche ammannire il riso e le castagne col latte; in questo caso ai 2 litri d'acqua vengono sostituiti un litro di latte ed uno d'acqua e invece di 2 cucchiai d'olio si mettono 100 grammi di burro.

361. — Zuppa di ceci con erbe alla Genovese.

Fate soffriggere, con olio, dentro la casserola, dei funghi, dell'aglio ed una o due foglie di salvia, il tutto ben tritato, cui aggiungerete un po' di farina. Fate prelessare 6 lat-

(1) *Se le foglie di basilico non si hanno fresche si ricorre a quelle conservate sott'olio, od anche a quelle secche, aumentando però, in questi casi, quelle di maggiorana che sono sempre fresche, così pure il prezzemolo.*

tughe ed un torzolo di cardo bianco; quando i ceci avranno cotto, in pentola a parte, per due ore e mezzo, gettateci le lattughe e il cardo, col soffritto; lasciate cuocere ancora una mezz'ora. Servite con fette di pane tostate, poste dentro la zuppiera.

362. — Minestra magra di lenticchie alla Nizzarda.

Si procede a un dipresso come per quella alla toscana.

Mettete in molle, nell'acqua fredda, durante la notte precedente, le lenticchie, prima di farle cuocere. Scolate che siano, mettetele a bollire in pentola con acqua e sale; quando saranno a mezza cottura, invece delle castagne e delle mele, aggiungete una tagliuzzata, alla contadinesca, di coste di bietole tenere, cioè di quelle primaticcie. Quando le lenticchie e le bietole saranno cotte, versatele, insieme al loro brodo di cottura (a cui avrete aggiunto, oltre gli aromi e sapori soliti di marmitta, una buona dose di condimento d'olio d'oliva), dentro la zuppiera, dove avrete già predisposto delle fette sottili di pane arrostite sulla graticola; lasciatele inzuppare e servite caldo.

NB. — Alle lenticchie si possono sostituire anche i ceci; in questo caso, non ci metterete le bietole, ma qualche bianco di porro, e tra le erbe aromatiche predominerà la salvia. Queste due sono minestre al puro olio, dovendo servire da vivanda per digiuno, come pure le fave secche, per la vigilia dei *Morti*.

363. — Trippa alla Piemontese in minestra.

Soffriggete 500 gr. di cipolle con burro e battuto di lardo, una foglia di lauro, e pizzico di droghe miste e salvia; aggiungete due garzuoli di sedano tagliuzzati, un chilog. di patate tagliate a dadi, tre chilog. di trippa mista di vitello; fate rosolare e bagnate con 3 litri di brodo bianco, fate cuocere salando e pepando convenientemente, ed aggiungete un cavolo verzotto tagliato a piccoli pezzi. Aggiungete una manciata di formaggio di grana e servite.

364. — Zuppa " Bianco mangiare „ alla Torinese.

Tritate bene, colla lunetta, delle carni bianche di pollo arrosto, prive della pelle e di tendini; quindi pestatele nel mortaio con 5 o 6 mandorle dolci decorticate e con una midolla di pane inzuppata nel brodo, o meglio nel latte, in proporzione di un quinto o di un sesto della quantità della carne. Quando il composto sarà pestato ben bene, passatelo per lo staccio, ponetelo nella zuppiera e stemperatelo con un ramaiuolo di brodo caldo. Tagliate il pane a piccoli dadi, friggetelo nel burro e gettate anche questo nella zuppiera. Dopo versateci il brodo o consumato bollente, mescolate e servite caldo, con formaggio reggiano grattato a parte.

365. — Zuppa di ceci alla Piemontese (*Cisrà*).

Questa zuppa è regionale del Piemonte e comunemente si serve per il giorno dei Morti; anticamente non vi aveva famiglia che non mangiasse questa minestra tradizionale.

Prendete due Kg. di ceci bianchi e metteteli alla sera a bagno d'acqua con un po' di cenere (questa serve per togliere la rigidezza della buccia); al mattino, cambiate l'acqua, bagnandoli bene e lasciateli ancora a bagno per qualche ora.

Fate una pestata con 150 gr. di lardo, cipolla, aglio, rosmarino e salvia, 100 gr. d'olio; soffriggete in una pentola di coccio, unite i ceci, e riempite la marmitta con brodo leggero ed acqua, fateli cuocere adagio per circa due ore, aggiungete una giuliana di carote, rape e sedani; continuate a farla cuocere un'altra ora, e servitela con crostini al burro.

Minestre del Lazio e Calabro-Sicule.

366. — Minestra di Pasqua alla Romana.

Mettete a bollire un chilogrammo e mezzo di manzo e un chilogrammo di petto o di spalla di agnello pasquale; mettete: sale, qualche legume per odore ed una cipolla con tre chiodi di garofano, nonchè un mazzolino di gambi di prezzemolo. Fate attenzione alla cottura delle carni, p. e.: l'agnello lo potete mettere dopo un'ora e mezza che bolle il manzo. Regolatevi per avere la quantità di brodo necessaria per dieci zuppe; passatelo, a tempo opportuno, in un'altra casserola, lasciandone un po' nel bollito, per tenerlo caldo e non farlo asciugare. Finite il brodetto con dieci tuorli, oppure con otto uova intiere. In qualunque dei due casi, sbattete bene le uova in una terrina, poi spremeteci un limone molto fresco, e versate nell'uovo il brodo bollente, man mano, ed agitando lestamente con un mestolo.

Rimettete tutto nuovamente nella casserola e mescolate, vicino (non sopra) al fuoco, per dar tempo all'uovo di coagularsi alquanto, ma non di *stracciare*. Metteteci anche un pizzico di pepe bianco, badate che stia bene di sale, poi aggiungerete ancora un pochino di erba persa fresca (maggiorana) e versate nelle scodelle in cui avrete posto delle fettine di pane abbrustolito. Servite del formaggio grattato a parte.

367. — Gnocchi in brodo alla Romana.

Cuocete a vapore gr. 250 di patate grosse e farinose già sbucciate, quindi passatele pel setaccio. A queste unite il petto d'un bel pollo lesso, tritato finissimo colla lunetta; gr. 50 di formaggio reggiano grattato; 4 tuorli d'uovo; sale quanto basta e odore di noce moscata. Mescolate e versate il composto sulla spianatoia, impiegando gr. 40 di fior di farina che servirà a legarlo e poterlo tirare a bastoncini grossi quanto il dito mignolo. Tagliate questi a rotelle e gettateli nel brodo di cappone bollente, dove li lascerete cuocere durante 6 minuti.

368. — Minestra composta di semolino alla Romana.

6 uova; gr. 180 a 200 di semolino di grana fina; gr. 120 di cacio reggiano grattato; gr. 120 di burro; sale due prese e odore di noce moscata. Sciogliete entro una casserola il burro sul fuoco, quindi, sciolto che sia, ritiratela dal fornello e versateci dentro il semolino, il reggiano, ecc., sciogliendo bene il tutto colle uova. Quindi versate il composto in un'altra casserola, con un foglio di carta butirrata sotto, per renderlo sodo tra due

fuochi badando che non rosoli. Sformate, e diaccio che sia, tagliatelo a piccoli dadi e gettateli nel brodo bollente, lasciando cuocere per 10 minuti.

369. — Minestra di lenticchie all'Abruzzese.

Mondate accuratamente 500 gr. di lenticchie, gettatele in un recipiente con acqua fredda; scartate le lenti che galleggeranno anzichè precipitare e lasciatele in molle per parecchie ore. Scolatele bene, dopo averle rilavate in più acque e ben stropicciate colle dita per nettarle convenientemente. Mettetele a bollire in una pentola di coccio insieme a delle castagne decorticate e frantumate e lasciate cuocere circa 3 ore. Avrete pronto, d'altra parte, un battuto di lardo fino, nel quale farete soffriggere 3 o 4 spicchi d'aglio, oppure cipolla, un gambo di sedano, e, verso la fine, aggiungete della polpa di pomidoro freschi, con foglie trite di prezzemolo, regolando di sale e pepe.

Appena ultimato il soffritto, gettategli dentro le lenticchie, cui aggiungerete 3 mele (rainette) sbucciate e tagliate a dadolini. Prima di togliere la minestra dal fuoco, conditela con olio d'oliva, assaggiandola per regolare il sapore del condimento. Due litri di acqua basteranno per mezzo litro di lenti.

370. — Il " Côscussù „ Siciliano.

Diciamo siciliano, benchè questa minestra sia d'origine araba, ma che rimase quasi indigetica per certe regioni della Sicilia, come, per esempio, a Trapani e presso le famiglie ebraiche, che, nelle loro peregrinazioni, la importarono e l'adottarono nelle loro cucine.

Basi elementari: Spicchio di petto di vitello gr. 800; vitella magra senz'osso gr. 200; semolino di grana grossa gr. 350; due fegatini di pollo; due uova sode; due tuorli d'uovo; una cipolla. — Erbaggi diversi da marmitta, come: cavolo verzotto, sedano, carota, spinaci, bietola, melanzana, zuccotto, ecc.

Procedimento: Mettete il semolino in un ruoto di rame stagnato, conditelo con una presa di pepe ed un pizzico di sale e versateci sopra, a goccioline per volta, circa mezzo decilitro d'acqua, malassatelo col palmo della mano, per farlo divenir gonfio, granelloso e sciolto. Esaurita la suddetta quantità d'acqua, versatele, poco per volta, una cucchiaiata d'olio e seguitate a malassarla nella stessa maniera, impiegando più di mezz'ora tra la prima e seconda operazione. Condizionato il semolino in tal modo, passatelo in una scodella fonda da minestra e copritelo con un pannolino, che legherete fortemente con una fettuccia obbligando i lembi del pannolino che sopravanzano di sotto, a rimanere serrati.

Mettete sul fuoco lo spicchio di petto con 3 litri e mezzo d'acqua, per ottenere il brodo; dopo schiumata la pentola, copritene l'orifizio, a guisa di coperchio, colla scodella già preparata, per modo che il brodo rimanga ad una certa distanza, ma chiudendo ermeticamente la bocca della pentola da non uscirne il fumo. Lasciate così cuocere a vapore il semolino durante un'ora e un quarto; e, a mezza cottura, aprite l'involto per mescolare il semolino, quindi rinchiudetelo e rimettetelo com'era prima.

Tritate colla lunetta i 200 gr. di carne magra, unite alla medesima un pezzo di midolla di pane sbriciolata, conditela con sale e pepe ed un po' di buon cacio grattato, fatene tante pallottoline grosse come una nocciola e friggetele nell'olio fino d'oliva.

Tritolate grossolanamente gli erbaggi suindicati, che deporrete in una tegghia dove avrete precedentemente fatto imbiondire nell'olio la cipolla tritata finamente, conditeli con

sale e pepe, rimestando spesso, e lasciate che si assorbano l'acqua che rendono. Ridotti quasi all'asciutto, bagnateli col sugo di carne, od altrimenti con brodo dove avrete diluito del passato oppure della conserva di pomidoro e, per tal modo, tirateli a cottura aggiungendo i due fegatini tagliuzzati e le pallottoline fritte.

Togliete il semolino dall'involto, mettetelo sul fuoco in una casserola e, senza farlo bollire, scioglietevi dentro i due tuorli d'uovo; versate nel medesimo una parte del detto intingolo; mescolate e versate in un vassoio, ma quasi asciutto onde presenti la colma, la quale fiorirete colle due uova sode tagliate a spicchi. Il resto dell'intingolo mescolatelo nel brodo della pentola e questo brodo mandatelo in tavola diviso in 10 ciotole, quanti sono i commensali, servendo contemporaneamente — ben inteso — il vassoio dove colmina il semolino, affinchè ognuno tiri nel suo piatto le porzioni di semolino, che inghiottirà, alternando col sorbire a cucchiaiate il brodo. Lo spicchio di petto si serve in seguito, come lesso.

371. — Minestra di monachiglie alla Siciliana.

Con un pezzetto di burro fate maturare (crogiuolare sul fuoco) una brancatina di cipolla trita; quindi aggiungetele un mezzo decilitro di sugo o brodo ristretto a cui unirete del pan grattato bianco ed una midolla del medesimo precedentemente rammollita nell'acqua e poi spremuta. Fatela bollire finchè l'umido non sia consumato. Ritirate la casserola dal fuoco e mescolate alla panata della carne cruda tenera e molto trita, il cui volume dev'essere il doppio della panata suddetta. Mescolate un uovo o più, secondo la quantità, ed una brancata di prezzemolo trito, due brancate di caciocavallo grattugiato, sale, pepe e noce moscata. Prima di servirsene, fate una pallottola e mettetela, per prova, alcuni minuti in un piccolo recipiente d'acqua bollente per vedere se il composto è perfetto, onde rettificarlo all'occorrenza con una brancatina di midolla di pane grattato, se l'impasto sembrasse non abbastanza solidificato, e con uno o due tuorli d'uovo se fosse troppo morbido.

Sopra una tavola leggermente infarinata, formate dei rulli col composto suddetto, divideteli in tante piccole porzioni della grossezza d'una piccola noce; fatele rotonde e fatele cuocere, senza bollire, in un buon brodo che servirete assieme ben calde con formaggio grattugiato a parte. Queste monachiglie, dopo essere cotte nel brodo, come si è detto, possono essere delicatamente scolate e servite in buon consumato, con del riso cotto in bianco servito a parte. Così, pure, possono essere servite come piatto di carne, accomodate nel centro di una bella bordura di risotto, cosparse di burro e caciocavallo grattugiato del quale ugualmente ne va sempre servito a parte.

372. — Minestra verde siciliana per S. Giuseppe.

Più che una minestra è un *erbazzone,* o torta d'erbe o *pasticcio d'erbe.* Come ingredienti, vi entrano diversi erbaggi: cicoria selvatica, viticchi o polloni di luppolo, carciofi, indivia, broccoli, spinaci, cime di boraggine e di rapa, e *codiceddi* (1). Tutti questi erbaggi ortolani vengono ben mondati, lavati con più acque, lessato ognuno a parte secondo la singola e differente resistenza alla cottura, quindi ben sgocciolati, spremuti e passati unitamente pel setaccio e soffritti nello strutto, messi a sapore e tenuti a parte.

(1) *I* codiceddi *sono costituiti da lunghi filamenti erbosi — come i cirri o viticchi delle viti, o virgulti del luppolo —, che crescono spontaneamente sulle vigne, di sapore leggermente amarognolo ma gradevole, che in Sicilia vengono mangiati lessati, conditi con olio e limone, pepe e sale, come in Lombardia si usa coll'insalata bollita di* barbabicc (*barba di becco*), *cioè con le foglie della scorzonera selvatica dei prati.*

Prendete un pesce proporzionato alla quantità degli erbaggi già apparecchiati; sfilettatelo, tagliate a pezzi i filetti e, dopo averli infarinati, friggeteli in padella con olio. Sopra un disco di pasta frolla, preparato in una tortiera, stratificate il passato misto di erbaggi con la polpa fritta di pesce, e quando tutto sarà esaurito, terminate colle verdure che liscierete bene spianando la superficie; ricoprite con un foglio circolare della medesima pasta, e formate il coperchio, combinando, tutto intorno alla periferia, un bel orlo coi lembi sopravanzanti del primo foglio, come si pratica per le pizze od altre torte di pasta frolla. Invetrate o verniciate la superficie del coperchio di pasta, con chiara d'uovo, che rassoderete a diaccia, avanzando la tortiera nel forno tiepido; e quando sarà cotta di bel colore, servitela leggermente inzuccherata.

373. — Zuppa al magro di ceci rotti alla Siciliana.

Soffriggete nell'olio: aglio, rosmarino, basilico, timo, maggiorana, il tutto tritato fino, aggiungete: 200 gr. di tonno sott'olio e due acciughe; mettete 1 Kg. di ceci rotti, 4 litri d'acqua, fate cuocere; dopo due ore saranno cotti, aggiungete una tritata di aglio e prezzemolo, lasciate cuocere ancora un quarto d'ora e servite.

NB. — Ai ceci si possono sostituire i piselli cotti, oppure le fave spaccate, per fare quella minestra siciliana che chiamasi il *maccô*.

Minestre Regionali di pesce.

374. — Zuppa ricca di pesce alla Genovese (*Per 6 persone*).

Prendete un chilogrammo di pesce scorpione (*scorpena*), un chilogrammo di pesce cappone, od altro pesce grasso di scoglio, in mancanza di questi due; puliteli e poneteli in casserola con sale, burro, olio, cipolla, sedano, carote, e fate rosolare; aggiungete crostoni di formaggio e 3 litri d'acqua e lasciate bollire per un'ora. Passate per salvietta e tenete in serbo. D'altra parte, prendete un chilo e mezzo di nasello, disliscatelo, e le carni nette pestatele nel mortaio; quindi passatele pel setaccio a crudo, aromatizzandole con un poco di chiodo di garofano contuso e di maggiorana pesta, regolandole pure di sale.

Ottenuta questa manteca, ponetela sul tagliere, con un po' di farina, e fatene dei chenelli che taglierete a piccoli pezzettini che foggierete come tanti ceci, affogherete nell'acqua bollente con sale, quindi porrete a sgocciolare sul setaccio e servirete nel brodo suddetto di pesce che avrete fatto riscaldare, dandole, come guarnitura supplementare, dei crostini di pane fritti nel burro e peluzzo di cerfoglio.

375. — Zuppa magra col sugo di boldrò alla Genovese.

Fate rosolare con olio, burro e un po' di sale, per pochi minuti, dentro casserola, della cipolla, del sedano, del prezzemolo e della carota, il tutto ben tritato; quindi, su

questo letto aromatico, adagiate il boldrò (*bûddego* dei genovesi) tagliato a rocchi piuttosto grossi; aggiungetegli della polpa di pomidoro tritolata, oppure della conserva diluita e un pugillo di funghi secchi (rinvenuti e strizzati), tritolati; versate sopra tutte queste cose, ed a poco a poco, la quantità d'acqua calda che giudicherete necessaria, già bollita con sale e formaggio grattato, per fare la zuppa.

Appena conoscerete che il pesce sarà cotto, togliete la casserola dal fuoco e lasciatevi riposare un quarto d'ora il pesce dentro. Poscia togliete il pesce e passate la sua cozione per lo staccio; riponete questo brodo nella casserola, fatelo bollire alquanto, quindi versatelo nella zuppiera dove avrete collocato, nel fondo, delle fette sottili di pane leggermente tostate nel forno. Servite con formaggio reggiano grattato a parte.

376. — Minestra di " pouttina „ (1) alla Nizzarda (*Per 6 persone*).

Fate un soffritto con cipolla tagliuzzata e porri nel burro, senza lasciare rosolare; aggiungete una giuliana fatta con scorza rossa di due carote tenere, un pezzo di radice di sedano e qualche fungo (cepatello o porcino); salate e drogate leggermente, e fate ridurre l'umidità loro; bagnateli con 2 o 3 litri di brodo magro; spingete il liquido all'ebollizione, e ritirate la casseruola di fianco al fornello, lasciando subbollire; mezz'ora dopo, sgrassate, aggiungete al brodo 7 ad 8 ettogr. di *pouttina* (o *gianchetti* dei genovesi), ben lavati e nettati dalla sabbia e fatti sgocciolare, avvertendo di gettarli quando il brodo è in ebollizione affinchè s'irrigidiscano d'un tratto. Coprite la casserola; ritiratela dal fuoco e lasciate affogare i bianchetti durante 5 o 6 minuti; versate la minestra nella zuppiera.

377. — Bûrrida alla Genovese (*Per 6 persone*).

Ponete, sul fondo ampio d'una casserola di coccio e d'alto bordo, un porro trinciato finamente, una foglia di lauro, un pimento o peperoncino rosso, un mazzetto con prezzemolo ed erbe aromatiche: maggiorana, timo, una foglia di lauro, 4 grosse fette di merlango (oppure di ombrina, oppure di mostela e simili) ben fresco, come pure la testa del detto pesce, spaccata, un grondino (falsa triglia) tagliato a pezzi, una rotella di gronco ed alcuni piccoli pesci ossei di scoglio; bagnateli, tanto da coprirli, con dell'acqua tiepida o, meglio ancora, con del buon brodo di pesce (cappone, rana pescatrice, San Pietro, e simili); ponete la casserola sul fuoco vivo, e fate bollire il liquido durante 15 minuti, quindi passatelo.

D'altra parte, e nel contempo, pesterete nel mortaio 2 o 3 spicchi d'aglio, che convertirete in manteca e, adagino, a poco a poco, sempre macinando in giro col pestello, le incorporerete 4 o 5 cucchiaiate di buon olio d'oliva, versandolo (o meglio facendolo versare), a goccie a goccie, sulla manteca d'aglio; addizionate pure, di tratto in tratto, qualche goccia d'aceto ed un pò d'acqua fredda, onde ben legare l'apparecchio che dovrà avere la consistenza d'una maionnesa.

Aggiungetele 8 tuorli d'uova freschi appena frullati, quindi misticati con corallo di ricci di mare, il tutto passato pel setaccio; stemperate e diluite, a poco a poco, l'appa-

---

(1) Pouttina, *corruzione di « puttini », cioè neonati di pesci. Infatti, a Nizza, si chiamano anche* nônat, *ed a Genova* gianchetti. *Sono specialità — cioè privativa di pesca — di quei mari liguri, in forza di patenti regie dei Re di Sardegna che permisero si facesse tale scempio di alevini, impoverendo il mare. I Russi gustano molto questi microscopici pesciolini che ricordano i loro* jerkis, *e agl'inglesi* gli White-bait *del* Tamigi.

recchio con una parte del brodo e mescolatelo a questo; rimestate la miscela sul fuoco, fino a che sia legata come una crema pasticciera, badando di non lasciarla bollire.

Tagliate trasversalmente delle larghe fette di pane, dello spessore di un centimetro, disponetele su d'un piatto fondo e bagnatele con il brodo (oppure mettete due fette di pane casalingo su cadauna fondina, per bagnarlo col brodo della zuppiera); così, pure, su d'un altro piatto disponete le fette di merlango, di grondino (o di altro pesce scelto di preferenza) e mandate in tavola contemporaneamente i due piatti.

378. — Il " Caciucco „ alla Livornese (*Per 6 persone*).

Per 700 gr. di pesce di scoglio: scorpione, cappone, murena, congro e qualche canocchia (detta *cicala* in Toscana), trinciate, sottile, mezza cipolla, mettetela a soffriggere con olio fino di Lucca, prezzemolo e 2 spicchi intieri d'aglio. Appena la cipolla avrà preso colore, aggiungete 300 gr. di pomidoro a pezzi (oppure in conserva diluita) e condite con sale e pepe. Cotti che siano i pomidoro, versate sui medesimi un dito d'aceto bianco ottimo, diluito in un bicchier d'acqua (anticamente ed ancor oggidì gli Ebrei mettono l'agresto). Lasciate bollire ancora per qualche minuto, poi gettate via l'aglio e passate il resto per setaccio, spremendolo bene. Rimettete sul fuoco il succo passato, insieme coi pesci che avrete in pronto belli e nettati (tagliati a rocchi, se grossi, e lasciati interi se piccoli) e regolate di sale dopo avere assaggiato, nonchè pel condimento, aggiungendo dell'olio se scarseggiasse. Giunto il pesce a cottura, il caciucco è pronto; lo servirete in due vassoi separati; in uno metterete il pesce asciutto, nell'altro delle fette di pane, appena essicate al forno e nella quantità che giudicherete necessaria per intingere nel succo di pesce.

379. — Caciucco alla Viareggina (*Per 6 persone*).

Pestate nel mortaio tre spicchi d'aglio e dello zenzero fresco (1), oppure secco polverizzato. Mettete questo composto in una tegghia o pentola di coccio sul fuoco, con olio abbondante; quando avrete ultimato il soffritto, versategli un bicchiere di liquido composto di un terzo di vino bianco asciutto ed il resto d'acqua. Posate, sul soffritto, 700 grammi di pesce intiero di scoglio, e, poco dopo, della polpa di pomidoro, oppure della conserva disciolta in un po' d'acqua. Fate bollire su fuoco ardente, tenendo sempre il vaso coperto, ed il pesce non lo toccate mai per non romperlo, e sarà cotto in pochi minuti. Servitelo con fette di pane tostate leggermente nel forno, poste su vassoio a parte.

380. — " Sburrita „ all'Elbana (*Per 6 persone*).

Fate cuocere, dentro casserola, un bel pesce grosso di scoglio ed anche due del peso complessivo di circa 800 gr. Quando sarà giunto a mezza cottura, versate nella casserola due cucchiaiate di vino d'Elba, un cucchiaiatina di pepe garofolato, una di sale fino, una cipolla tagliata a fette sottili, ed una quantità d'acqua sufficiente per riempire la casserola (due litri circa); copritela col suo coperchio e lasciatela sul fuoco vivo fino a tanto che il pesce sia ben cotto e che il suo brodo, condensandosi, sia diminuito di un terzo per lo meno. Allora, dopo di aver disposte, in una terrina, delle fette di pane abbrustolito leg-

(1) *Da quelle parti, per zenzero intendono il peperoncino rosso, detto nelle Calabrie « diavolicchio » o « ceresella »; a Nizza* pebretta; *in Ungheria* paprika; pimenton *in Spagna; che rimpiazza il Cajenna.*

germente, cioè rossiccio, deponete su queste il pesce cotto e versateci il suo sugo, al quale certuno aggiunge anche del passato di pomodoro fresco oppure in conserva.

381. — Brodetto di pesce all'Anconitana.

Abbiate dei buoni pesci di scoglio e qualche altro pesce scelto come: spigolette, triglie, tordi, grondini ed anche qualche calamaretto o polpatiello.

I pesci non vanno tagliati. Versate dell'olio in un tegame, poi metteteci della cipolla tagliuzzata; quando questa sarà rosolata a color d'oro, aggiungete un pochino di strutto; poi mettete i calamaretti ed in seguito l'altro pesce condito con sale, pepe, prezzemolo trito ed un po' di pomodoro; aggiungete un terzo di bicchiere di aceto, coprite il recipiente e lasciate alzare il bollore; dopo un minuto, tirate indietro il recipiente e lasciate svanire un po' il profumo dell'aceto. Dopo ciò, fate *covare*, vicino al fuoco, per 30 minuti e il brodetto è fatto in poca quantità e ristretto; ma chi desiderasse averne di più, aggiungerà un po' d'acqua al pesce prima di farlo covare.

Il pane per accompagnare il brodetto non deve essere abbrustolito.

382. — Zuppa di Venerdì Santo alla Romana.

Preparate un pesto di acciughe, un po' d'aglio e prezzemolo; fatelo rosolare in una casserola con un po' d'olio, aggiungetegli qualche cucchiaiata di salsa pomodoro (a seconda della quantità), bagnate con brodo di pesce che avrete preparato in antecedenza con teste e spine di scorfani, merluzzi, spigole, ecc. (escludete il cefalo) e fate consumare per qualche tempo.

Preparate dei crostini di pane, ed al momento di servire aggiungete alla zuppa qualche coda di gamberelli e pezzetti di aragosta (già cotte e sbucciate), uno scrupolo di pepe rosso, e servite insieme ai crostini.

Quest'operazione dovete farla all'ultimo momento, cioè quando i commensali già sono in tavola, altrimenti il pane sorbirebbe tutto il brodo e la zuppa non avrebbe più quella delicatezza che deve avere se preparata acconciamente.

383. — Zuppa di Còzziche alla Tarantina (*Per 6 persone*).

Ponete in una casserola dell'olio fino di Bari, unitamente ad uno spicchio d'aglio e qualche pezzetto di peperoncino rosso tritolato; quando l'aglio sta per prendere colore, aggiungete qualche cucchiaiata di salsa di pomodoro, tanto per colorire il soffritto e lasciate cuocere ancora per due minuti. Quindi avrete pronte due o tre dozzine di *còzziche* (specie di mitili del golfo di Taranto (1)) vive, ben pulite e nettate, gettatele nell'intingolo, fatele cuocere a fuoco piuttosto vivo, saltandole di quando in quando; allorquando saranno tutte schiuse, toglietele dal fuoco, togliete le conchiglie e versatele su d'un piatto nel quale avrete già messo delle larghe fette arrostite di pane sulla graticola e soffregate d'aglio.

Le còzziche devono essere prese fresche, affinchè, essendo piene d'acqua marina, contribuiscano a fare un buon sugo con quell'acqua di cottura.

---

(1) *Le* cozze o cozziche *— da non confondere coi* coccioli *che sono buccini — si dividono in liscie ed in pelose; quest'ultime sono una varietà di coltura speciale del golfo di Taranto, così rinomato per quanto riguarda l'ostreicultura, la mitilicoltura, come di tutti i testacei e crostacei eduli conosciuti in Europa.*

384. — Minestra di " vongole „ alla Napoletana.

Mettete in una casserola 8 dozzine di *vongole* (telline o arselle), bagnatele con un litro di vino bianco di Capri o di Falerno e fatele grillettare sul fuoco fino a che siano completamente schiuse; ritiratele, sgocciolatele, conservate la cozione, e sopprimete una valva. D'altra parte, tritate due cipolle, ponetele in una casserola con del buon olio di Bari, due spicchi d'aglio, e fate soffriggere; bagnate con la cottura delle telline e con quattro litri di brodo di pesce; aggiungete tre pomodori sbucciati, sgranati e tritati, un mazzetto di maggiorana e qualche fronda di sedano; fate bollire vivamente il liquido durante 10 minuti, ritirate il mazzetto e l'aglio, aggiungete le telline alla minestra e versatela nella zuppiera. Servite a parte dei crostini di midolla di pane fritti nell'olio.

NB. — Alle *vongole* possono sostituirsi altri testacei come le *cappe lunghe* o *manichi*, detti *canulicchi* dai napoletani, le *cozze*, i *peveracci* ed altri nicchi marini.

385. — Zuppa d'anguille alla Comacchiese (*Per 6 persone*).

È una specie di « caciucco », come quello dei Livornesi; soltanto che i Comacchiesi, nell'ammannire l'anguilla, non fanno mai uso d'olio, conciossiachè ritengono questo pesce contenga tanta materia oleosa in se stesso da non averne alcun giovamento, anzi detrimento, aggiungendone.

Prendete due chilogrammi d'anguille di media grossezza, che non spellerete, ma sbuzzerete soltanto, laverete, asciugherete, quindi taglierete a rocchi, lasciandoli però uniti tra di loro mediante un lembo di pelle. Tagliate grossolanamente 4 o 5 cipolle di media grossezza, due carote, due garzuoli di sedano, fronde di prezzemolo, ed aggiungete, però intatta, la buccia d'un limone. Fate bollire questi ingredienti con mezzo litro d'acqua, sale e pepe conveniente. D'altra parte, prendete un pentolo di coccio e disponete, in fondo, uno strato di rocchi d'anguilla, cui sopraporrete uno strato delle anzidette verdure, giunte a mezza cottura (la buccia di limone va tolta); quindi un altro strato di rocchi d'anguille a via dicendo fino ad esaurimento d'ingredienti. Coprite il tutto col liquido di cozione delle verdure; ponete il pentolo ben turato a bollire adagio, scuotendolo, di quando in quando, con moto semigiratorio, per impedire che s'attacchino le anguille, e mai rimestando col cucchiaio, per non spappolarle. Quando i rocchi, già uniti per quel lembo di pelle lasciato, si staccano l'uno dall'altro, sono presso che cotti. Aggiungete allora due cucchiaiate d'aceto ottimo, e regolate, dopo assaggio, il brodo di sale e pepe; lasciate dare ancora pochi bollori, quindi mandate il pentolo in tavola — come per la grande marmitta — dove ad ognuno verrà scodellato, sulla fondina calda e guarnita di 2 o 3 fette di pane appena asciugate nel forno, un po' di quel brodo e qualche rocco d'anguilla, come si pratica per la *bouillabaissa* marsigliese, il *brodetto* marchigiano e la *sburrita* elbana.

Minestre Regionali Francesi.

386. — Garbure Bearnaise.

È una minestra popolare nelle provincie Basche e della Guascogna.

Basi e guarniture : un quarto d'oca (cotta e conservata nel suo grasso salato); un pezzo di porco (conservato nello stesso suddetto modo, come, in Calabria, per i *frittoli* di *gnirro* o *puorco*), un salame (detto *Puce*) cotto nel sugnaccio; 150 gr. di grasso d'oca, (oppure di *confit d'oie* alla Tolosana); 1 chil. di cavolo verde tagliato a giuliana; 500 gr. di grossi fagiuoli verdi già granati, tagliati a tronconi; 500 gr. di patate tagliate alla contadina, 500 gr. di navoni tagliati grossolanamente alla contadina; 150 gr. di cipolle; un spicco d'aglio tritolato; 4 litri d'acqua; sale e pepe a cognizione.

Procedimento : Fate cuocere i fagioli per tre quarti; aggiungete allora il cavolo ed i diversi legumi, come pure le carni e le guarniture. Fate prendere un color biondo alla cipolla nel grasso d'oca, ed aggiungetela alla zuppa che deve bollire tumultuosamente, onde essere cotta in mezz'ora circa.

Per servire: fate sgocciolare i legumi e disponeteli su di un piatto grande da servizio. Sopra questi legumi disponete le diverse carni, e, col brodo, riempite la zuppiera che sarà già guarnita di pane tagliato a fette sottili e seccate nel forno, dopo essere state irrorate col grassume del brodo.

NB. — Alcuni rimpiazzano i fagiuoli verdi granati colle fave sbucciate (vedi *Minestra alla* Tolosana), oppure coi piselli freschi, secondo la stagione. Vi aggiungono pure delle carote; altri fanno un minestrone composto con tutti i legumi ed erbaggi dell'orto, specialmente nelle *garbure* improvvisate dalle buone massaie delle fattorie di Pau, nel *Bearnese* e nel *Jurançon.* In inverno, ai fagiuoli verdi vi sostituiscono i bianchi, con rape, cavoli e patate. Anche in Alvernia vi è una *garbure* o zuppa di cavoli che ricorda la *verzada* colle luganighe o salsiciotti dei Lombardi e dei Piemontesi.

387. — Zuppa coll'aglio dei Tolosani.

Fate rinvenire, nel grasso d'oca, una ventina di spicchi d'aglio. Bagnateli con 2 o 3 litri d'acqua; condite con 2 cucchiai d'olio d'oliva quando versate bollente nella zuppiera dove vennero preventivamente sbattuti 3 o 4 tuorli d'uovo. Guarnite con pane tagliato a fette sottili e servite.

NB. — Questa zuppa semplice e rudimentale ha molta relatività con l'*Aio Blanco* degli spagnuoli della vecchia Castiglia e con quella dei Provenzali.

388. — Minestra di fave alla Tolosana.

Questa minestra si confeziona all'epoca di Marzo ed Aprile, quando vi sono le fave fresche e tenere.

Prendete mezzo litro di favette ben tenere, sgusciatele dalla teca; ponetele in pentola di coccio con un pò di grasso d'oca, come quello che confezionano le famiglie israelite,

nel caso non aveste di quello veramente regionale, detto *confit d'oie* (1); ponete la pentola sul fuoco, fate rinvenire le favette durante qualche minuto, rimestandole leggermente con cucchiaio di legno (mai di metallo), per modo che non s'abbrucino. Bagnatele con 3 litri d'acqua; addizionatele 500 gr. o poco più di spica di petto di vitello tagliuzzata (oppure di ventresca piuttosto magra di maiale), e lasciate crogiuolare la minestra. Un'ora dopo, aggiungetele una coscia ed un'ala d'oca « confezionata » (*oie confite*), insieme ad un mazzetto formato da una cipolla verde (essa pure di stagione), poche fronde di prezzemolo ed un pizzico di santoreggia; condite con sale, ed in capo ad un' ora, ritirate dal fuoco. Tagliate delle fette di pane bianco che porrete nella zuppiera; versateci sopra il brodo, come pure una porzione delle fave; ritirate il mazzetto, e servite, a parte, in un piatto, la punta di petto del vitello con i pezzi d'oca e le rimanenti fave.

389. — " Cassoulet „ di tacchino alla Provenzale.

Il *Cassoulet* è una vivanda o potaggio d'olla popolare della Linguadoca; la città di Castelnaudary ha fama di prepararlo secondo la miglior tradizione folkloristica, e ne fa commercio spedendolo in terrine, come le trippe alla moda di Caen e l'*oie confite* di Tolosa. Anche a Carcasonne si prepara il *cassoulet*, ma ambedue sono piuttosto intingoli e cibrei anzichè potaggi come il Provenzale.

Prendete 500 gr. di piccoli fagiuoli bianchi secchi di Parigi (simili a quelli di Toscana), poneteli a bagnare nell'acqua fredda, e lasciateli stare in molle tutta notte. All'indomani, mettete in una casserola delle carni e parature di tacchino arrostito, che saranno rimaste della vigilia, un osso di prosciutto, delle salsiccie di Strasburgo, qualche spicchio d'aglio, un mazzetto aromatico guarnito e lasciate cuocere adagino, durante 3 ore. Togliete fuori le salsiccie; passate il brodo e poneteci a cuocere i fagiuoli, dopo averli ben sgocciolati. Quando saranno cotti a punto, ponetene la metà in una casserola di coccio; tagliate a fette le salsiccie, e situate queste fette sui fagiuoli. Coprite bene la casserola con della carta burrata e ponetela nel forno durante circa mezz'ora. Servite caldo.

390. — Zuppa con cipolla e formaggio alla Marsigliese.

Tagliate finamente a fette sottili delle belle cipolle bianche dolci di Marsiglia — regolandovi mezza a testa per convitato —, ponetele dentro una casserola dove avrete fatto fondere conveniente quantità di burro, e fate cuocere, rimestandole col cucchiaio; a metà cottura, aggiungeteci una cucchiaiata di farina, e continuate la cottura, rimestando, fino a che la cipolla abbia preso un bel colore biondo dorato; a questo punto, aggiungeteci 2 piccole fronde di finocchio; diluite con acqua, assaporate con poco sale e qualche presa di pepe, e fate bollire. Quando alza il bollore, ritirate sull'angolo del fornello; lasciate subbollire ancora mezz'ora o poco più. Nel frattempo, avrete fatto tostare delle fette di pane nel forno sulla placca. Prendete un recipiente abbastanza profondo, come una tiella di alto bordo o tegame di coccio, che resista al fuoco. Stratificatevi le fette di pane tostate, con della gruviera tagliata fina col tagliatartufi, alternando per tal guisa i due

(1) *L'oca in confezione alla moda di Tolosa è un intingolo o manicaretto che ha della marinata e della* escabescia *spagnuola nello stesso tempo. Dopo avere fatto marinare, durante 24 ore, l'oca tagliata in 4 parti, e disossata al possibile, si fa bollire nel sugnaccio di porco durante un'ora; appena cotta, la si pone in un vaso da conserve, ed appena la sugna ha depositato, la vi si versa sopra, passandola.*

strati, profondendo con abbondanza il formaggio; versateci il brodo colle cipolle (oppure se quest'ultime non si vogliono, fate passare il brodo pel colino) ben caldo, ed avanzate la tiella nel forno per grattinare leggermente la panata.

Varianti. In Guascogna, questa zuppa la si confeziona più consistente, e vien detta *Tourrain.* Oltre alla variante, che invece del finocchio vi fanno cadere qualche goccia d'aceto, non vi mettono formaggio; ma, quando il liquido di cozione bolle, prendono 3 o 4 uova, le rompono leggermente sulla punta, tanto da potere lasciare filare il bianco dell'uovo nella zuppa, che si coagula al contatto del brodo bollente; il tuorlo serve, in seguito, per legare la zuppa, ma fuori del fornello onde non grumoli.

A Strasburgo, alle cipolle sostituiscono degli scalognî, che, una volta la zuppa cotta, fanno passare pel setaccio, versandoci il brodo sopra che va ad inzuppare le fette di pane cosparse di formaggio grattato; la si termina, legandola con mezzo bicchiere di panna dolce.

391. — Zuppa col cavolo all'Alverniese.

Prendete un bel cavolo, dal cesto ben sodo e pesante e colle prime foglie macchiate di color violetto (cavoli di *Saint Denis*); apritene il cesto o grumolo, tagliatene fuori la costa di cadauna foglia, e lavatele nell'acqua fresca. Ponete sul fuoco una grossa pentola (*hochepot*) di coccio, piena d'acqua e lasciate bollire. Sgocciolate le foglie di cavolo, ponetele in un'ampia terrina, ben disposte, e versateci suso l'acqua bollente, assoggettando, col mestolone di legno, le foglie sott'acqua, lasciatevele bagnare durante mezz'ora. Riponete sul fuoco il pentolone, ripieno d'acqua per tre quarti, e fate nuovamente bollire; poneteci le foglie di cavolo bislessate, mediante l'aiuto della cazza forata, facendole contemporaneamente sgocciolare, e ficcatecele ben in fondo sott'acqua, e lasciate cuocere su fuoco vivace. D'altra parte, prendete una larga fetta di buon prosciutto raschiata dalla parte salata, di circa mezzo Kgr.; 6 salsiccie affumicate e ben secche; fate scivolare, sotto le foglie di cavolo — dopo avere bollito durante mezz'ora —, la fetta di prosciutto. Un'altra mezz'ora dopo, aggiungete le salsiccie, lasciandole attaccate insieme, affinchè non si svuotino per le loro estremità. Mentre che la cottura continua, sbucciate delle belle patate gialle, di media grossezza e di preferenza di forma oblunga (3 per persona). Ponetele sui cavoli, senza sommergervele e lasciate intiere; voltatele, con precauzione, a metà cottura, affinchè bagnino dall'altra parte rimasta fuori del livello dell'acqua. Quando le patate saranno cotte, sortitele rapidamente dalla pentola, ponetele su d'un piatto fondo e con bastante brodo perchè stiano bagnate.

Tagliate delle fette di pane inferigno — preferibilmente di quello di segala oppure di quello di pagnotta di munizione dei soldati, e mai del pan bianco — e ponetele in fondo alla zuppiera. Versate su queste il brodo senza passarlo pel setaccio, e servite ben caldo.

Dentro un piatto lungo e fondo, uso bacinella, ponete le foglie di cavolo, circondatele d'un cordone di patate, alternato con le salsiccie, ponete nel mezzo la fetta di prosciutto, che verrà dettagliata dal capo famiglia, come pure le salsiccie.

Minestre di pesce regionali francesi.

392. — Zuppa di pesce alla Marsigliese (*La « Bouillabaissa »*).

Come il *broëtto* dei Veneti e dei Marchigiani; come la *sburrita* degli Elbani e dei Genovesi; come il *caciucco* dei Livornesi, ed altre zuppe di pesce, la *bouillabaissa* (detta in francese *bouillabisse* e proveniente dall'antico *bouillon-abbaissé*) è la zuppa regionale dei Marsigliesi e dei Nizzardi, ambedue popoli di origine greca, cioè focese, d'onde, per avventura, sarebbe originata quella zuppa aromatizzata di pesce e satura di essenza marina.

Ne diamo la ricetta come la prepararono nei *mas* (osterie) più accreditate della *Cannebière* e della *Joljette*, secondo i precetti dei Sig. *Fouque*, *Marius*, *Morard* e *Roubion;* avvertendo che — come l'olla spagnuola — è condizione *sine-qua-non*, che il recipiente sia una di quelle pentole di coccio, come usavano i nostri antichi, che appunto i provenzali chiamano « *lo pignató* », oppure una casserola, pure di coccio.

Istruzioni preliminari. — Primieramente è la buona scelta del pesce e varietà, la freschezza, cioè pesce appena pescato, che contribuisce grandemente alla eccellente confezione e riuscita d'una *bouillabaissa*. È nell'aver pesci vivi che sta parte del successo di questa zuppa di fama mondiale che da Parigi, da Lione, da Bordeaux richiama i buongustai a Marsiglia, a Nizza, a Cannes, mentre, senz'altro, potrebbero farsi confezionare quella zuppa dai loro cuochi. Ora i pesci più adatti, per un'ottima *bouillabaissa*, sono i pesci grassi di scoglio, tra i quali il cappone (il *racaou o rascassa* dei provenzali), lo scorpione, il S. Pietro, il boldrò, la dorata, il ghiozzo, il gronco, la lucerna, la mostella, la morena, il nocciolo, il prete, lo spartello, la senna, la tremola, la tecca, il rombetto, la triglia barbone rossa e verde, il merlango, ecc. Del resto bisogna sapere che la bontà di una *bouillabaissa* dipende anche dall'essenza fornita da questa varietà di pesci freschissimi, sapientemente combinata nelle debite proporzioni, insieme a varî crostacei, quali: aragoste di media grossezza, gamberi, cancri, cicale (tutte viventi), ed anche taluni vi aggiungono dei mitili. Tra i pesci, alcuni vanno tagliati a rocchi, per arricchire il brodo, altri lasciati intieri, per essere serviti e mangiati a parte.

Le proporzioni della quantità di pesce per cadauna persona si calcolano in media dai 250 ai 300 gr. a testa, compresi i crostacei.

Procedimento. — Mettete in pentola di coccio, oppure in casserola ben larga, i seguenti ingredienti: 2 o 3 bianchi di porri, 2 spicchi d'aglio (non schiacciati), 2 o 3 pomidoro sgranati, sbucciati e tagliuzzati come la cipolla ed i porri, e poche fronde di prezzemolo, e di timo, una fronda di finocchio, una foglia di lauro e due peperoncini rossi. Inaffiate il tutto con buon olio d'oliva, per modo che il fondo del recipiente ne rimanga coperto (si calcoli un decil. per 2 Kgr. e 500 di pesce). Mettete la pentola su d'un fuoco ardente durante 3 minuti, affinchè l'olio s'impregni dell'essenza degli aromi. Disponete allora 2 piccole aragoste ed altri minuti crostacci: cicale, cancri, gamberi, ecc. che adagierete sul soffritto; quindi sovrapponeteci i tronconi dei pesci (ben squamati, sventrati, e puliti), e finalmente al disopra qualche pesce: piccolo rombo, San Pietro od altro, che vorrete tenere intatto, ed involto nella mussolina. Innondate con acqua bollente e versate pure un bicchiere di vino bianco; cospargete di sale e pepe — come di regola — aggiungete 60 o 70 centigr. di zafferano ottimo, in polvere, d'Alicante o d'Aquila, tanto da dare al liquido

un bel colore giallo dorato. Fate bollire su fuoco vivo (possibilmente di legna) e lasciate cuocere durante 15 a 18 minuti, avendo cura di agitare la casserola onde non s'attacchi al fondo il contenuto.

In capo a questo tempo, il pesce dovrebbe essere cotto a punto, e la *bouillabaissa* legata, mediante l'unione dell'olio coll'acqua durante l'ebollizione; nel caso contrario, lasciatela ancora un istante sul fuoco. Il colore del brodo dev'essere giallo dorato, e non rossiccio per troppo zafferano.

Tagliate, frattanto, delle larghe fette di pane tenero (dette *Marette* a Marsiglia), capace di ben inzupparsi di brodo. Lo spessore delle fette sarà di 2 cent. e si calcolerà, in media, 3 fette per persona. Mettetele in una grande zuppiera; d'altra parte tenete accanto una legumiera, per aggiungervi del brodo.

Cotti che siano i pesci, cominciate a togliere quelli interi che volete conservare; e deponeteli, ben larghi, su d'un piatto; piazzando le 2 aragoste sbucciate nel mezzo (in quanto agli altri piccoli crostacci minuti, potete pestarli, insieme alle carapaccie delle 2 aragoste, nel mortaio; stemperate con del brodo di pesce caldo, passate per la calzetta, strizzando bene, ed aggiungete quel passato sostanzioso e saturo d'essenza, all'altro brodo).

Versate, passandolo per il colino, una parte del brodo sulle fette di pane (alcuni, anzichè nella zuppiera, mettono a ciascuno le 3 fette di pane nella scodella fonda calda e vi versano il brodo sopra per inzuppare il pane) affinchè s'imbevano del liquido di cozione; versate il resto del brodo nella legumiera e mantenete caldo. Servite contemporaneamente le fette ed i pesci; la zuppiera deve rimanere ermeticamente chiusa mediante il suo coperchio. Questa zuppa dev'essere mangiata subito appena scodellata e bollente affinchè il pane non si ammolli troppo e rimanga a secco. Per evitare questo incidente, ed anche per chi desiderasse il potaggio più succoso, vi sopperisce il brodo della legumiera, che è sempre pronto e mantenuto caldo per tale scopo. Alcuni preferiscono di mangiare contemporaneamente la polpa di pesci e dell'aragosta insieme al potaggio; altri invece mangiano il pesce subito dopo avere inghiottita la zuppa.

In ogni modo, i pesci — come si è detto — vengono serviti contemporaneamente in tavola. Alcuni, dopo, mangiano i pesci lessati senz'altra addizione di condimento; altri si fanno servire il pesce (specialmente se al pasto di mattino) coll'ayolì, oppure con un pò di sugo di limone.

Alcuni pretendono, e non forse a torto, che la vera *bouillabaissa* non si possa mangiare che sul posto, come dice la canzone del *mas*!

A fin qu'elle soit vraie, et bonne, et sans défaut
Une merveille!

Plus que poissons, safran, ail, fenouil, il lui faut
L'air de Marseille!

Però, soltanto Marsiglia spedisce, ogni anno, 50000 Kgr. di *bouillabaissa* già preparata, dentro scatole di metallo ben saldate e sterilizzate secondo il metodo Appert.

In quanto al consumo locale, da Marsiglia a Nizza e fino a Monte-Carlo, si calcola un quintale per giorno.

393. — Zuppa di baccalà alla Marsigliese.

Prendete un chilogrammo di quel baccalà norvegese molto spesso; fatelo ben dissalare, togliete ad esso le pinne e tutte le spine e tagliatelo in pezzetti di due o tre centimetri.

D'altra parte, preparerete il brodo in questo modo: triturate bene una grossa cipolla, due spicchi d'aglio, tre porri, ed un gambo di sedano bianco e tenero; mettete ogni cosa insieme dentro una casserola, unendogli cinque cucchiaiate d'olio finissimo di Nizza. Fate rosolare sul fuoco, ma senza far prendere colore, poi bagnate con un litro di vino bianco secco, un litro d'acqua e due cucchiaiate di salsa di pomodoro — e meglio quattro o cinque pomidori freschi sbucciati, sgranati e spappolati. — Aggiungete poco sale e del pepe, due prese di zafferano in polvere ed un mazzolino ben legato, composto di gambi di prezzemolo, un ramoscello di timo ed una foglia di lauro. (Quando la zuppa sarà cotta questo mazzolino si toglie e si getta via). Fate bollire, poi gettate dentro il baccalà, una manciata di patate nuove tagliate a piccoli pezzetti ed una manata di piselli; ultimate con l'aggiunta di altre quattro cucchiaiate d'olio, un pizzico di pepe e due cucchiaiate di prezzemolo tagliuzzato. Avrete preparato, in una zuppiera od insalatiera, delle fette di pane abbrustolite e leggermente stropicciate d'aglio, su queste versate la minestra, coprite durante un paio di minuti e poi scodellate.

394. — Minestra di " Fielas „ alla Marsigliese.

Prendete 2 o 3 *fielas* (piccoli congri o anguille di mare, detti anche « congro sirena » o *congre mire* dai francesi) bianchi e freschissimi; poneteli in una salvietta con della segatura di legno, e soffregateli bene, tanto da slimacciarne la pelle delle vischiosità; rinfrescateli; scapate e tagliate quei pesci in tronconi di 4 a 5 cent. di lungh. Trinciate a fette sottili 2 porri, metteteli in casserola con olio e fateli colorire, quindi aggiungete loro i tronconi di *fielas*, fateli grillettare pel qualche minuto, poi bagnateli con 2 o 3 litri di brodo di pesce; aggiungete un pomodoro maturo, sbucciato, sgranato e tagliuzzato, un mazzetto di prezzemolo guarnito con una foglia di lauro; gustate di sale e di pepe in grani e di 2 o 3 chiodi di garofano, con una punta di zafferano, fate cuocere il pesce adagino; 20 minuti dopo, passate il brodo per la salvietta in un'altra casserola; fate bollire; addizionate 4 o 500 gr. di grossi vermicelli e ritirate la casserola di fianco al fuoco per lasciare terminare di cuocere la pasta. Nell'intervallo, sgocciolate i tronconi di congretti, parateli e metteteli nella zuppiera; ed appena i vermicelli cotti, versate la minestra sui pesci. Servite caldo.

395. — " Cotriade „ o zuppa di pesce alla Lorientese.

Prendete un congro (gronco dei genovesi) di circa 2 Kg., nettatelo, asciugatelo, incidetelo lungo il dorso con coltello tagliente. Ponete questo pesce in una casserola o pentola di coccio, con 6 litri d'acqua e sale a cognizione; mettetela sul fuoco vivo a bollire fino a che il gronco si sia ben spappolato. Nel frattempo voi avrete tagliato e posto in fondo alla zuppiera delle fette di pane raffermo; spargeteci sopra un po' di pepe macinato di fresco, poi versate, facendolo passare pel setaccio e pressandolo bene come una purea, il brodo di pesce caldo sulle fette di pane, e coprite la zuppiera. Tritolate finemente due cipolle di media grossezza, fatele crogiuolare nel burro, facendole ben dorare e versatele nella zuppiera. Servite.

396. — Minestra del Delfinato.

Prendete 5 litri di ottimo brodo d'olla ricca di manzo (*pot-au-feu*); 4 grossi porri; 2 o 3 carote di media grossezza; altrettanto di navoni e di patate; due grossi pugilli d'acetosella, e due di spinaci, ed alquanto di cerfoglio. Mondate e lavate gli erbaggi; fate rosolare nel burro i porri; addizionateci la parte rossa delle carote (gnifero), i navoni; condite moderatamente e lasciate prendere colore. Bagnate con due bicchieri di brodo, lasciate cuocere su fuoco mite fino a completa riduzione. Versate allora la metà del brodo (due litri circa), che voi avrete mantenuto in caldo; aggiungete le patate, l'acetosella, gli spinaci, il cerfoglio, e finitela di cuocere fino a che i legumi siano venuti ben teneri. A questo punto, passateli per il grande colino o pel setaccio; ed il passato o purèa ottenuta, rimettetela in casserola, sul fuoco moderato, chiarificandola con ciò che vi resta di brodo caldo. Al primo bollore, versate, a pioggia, del tapioca (in ragione di mezza cucchiaiata per persona); 10 minuti dopo la minestra sarà cotta e pronta per essere servita.

Esoterismo alimentare.

Comprende, anzi s'inizia, principalmente, colle minestre d'importazione straniera — impropriamente designate da alcuni trattatisti sotto il titolo di *cosmopolite*, cioè che hanno per loro patria il mondo intero; mentre, invece, sono limitate ad alcune nazioni, e talvolta rappresentano l'esponente folkloristico, cioè tradizionale, dell'alimurgica di un popolo, come chi, verbigrazia, dicesse: *polenta* o *maccheroni* per indicare l'alimento principale di alcune regioni italiane; *olla-podrida* o *puchero* per indicare la vivanda nazionale iberica; il *bortsch*, lo *stschi* per indicare le minestre od i minestroni dei popoli slavi; come il *pilaff* per quelli orientali; il *kuskussù* per gli arabi, e via dicendo. Queste zuppe erano neglette nelle metodologie di pochi anni or sono, e quasi considerate quali intruse — per non dire intrugli — mentre, oggigiorno, cominciando dal bel libro di Urbano Dubois: *Cuisine de tous les Pays*, e passando per l'utile *Guide Culinaire* di Escoffier, per giungere a quell'ottimo di Salles e Montagné: *La Grande Cuisine moderne*, al libro di Suzanne, ecc. gareggiano nell'esporre questi loro studi etnici — dirò così — sull'alimurgica dei popoli, confermando, con questo fatto di materialismo e di determinismo storico, come, in pochi anni, le moderne invenzioni, particolarmente per quanto concerne la maggior comodità e l'acquisita celerità nei viaggi, dalle ferrovie agli automobili — abbiano fatto sparire le distanze che ci separavano, quali barriere insormontabili, da alcuni paesi, come quelli scandinavi e siberiani e del centro dell'Asia, tanto è vero che il lettore troverà, nei paesi slavi, enumerata una quantità tale di minestre, come nessuna delle altre nazionalità — salvo l'Italia e la Francia — potrebbe vantare.

Questo progresso nella letteratura etnica è una vera conquista, a forza di studi, d'osservazioni, di comparazioni, che cuochi indagatori, specialmente francesi, hanno iniziato, in questi ultimi anni — particolarmente in Russia — dove circostanze politiche ed altri fattori di sentimentalismo patriottico dipendenti da alleanze stabilitesi tra quei due popoli di tendenze così opposte, fecero sì

che una gran parte delle vivande moscovite, cominciando dalle minestre, dagli antipasti o *zakuski*, per venire alle insalate, ai dolci, e persino ai liquori, comparissero sulle mense parigine insieme alle mappe e mantili ricamati alla russa, ed all'argenteria niellata alla caucasica o lavorata a sbalzo, alla bizantina, come la famosa tiara di Tisaferne, di mistificante memoria.

Questi bei tratti d'internazionalismo gastronomico avvalorano sempre più l'opinione degli antichi greci i quali consideravano la tavola quale « ministra » d'amicizia e d'alleanze. Del resto i cuochi hanno l'animo gentile e non conservano l'astio per molto tempo; prova ne sia che Carême aveva allestito il banchetto così detto della « Santa Alleanza », nel maggio 1814 ; e Very, l'anno successivo, apprestava quello degli alleati, ch'ebbe luogo nelle pianure di Vertus.

Lo stesso Carême, che per varî anni diresse — come cuoco di Talleyrand — i pranzi che venivano dati alle Tuilleries ed a Saint-Cloud, e descrisse, particolarmente quelli datisi in occasione della cerimonia del sacro dell'imperatore Napoleone, del suo matrimonio con Maria Luisa, e del battesimo del re di Roma, ecc., nel suo libro : *L'art de la cuisine française au XIX siècle* (Paris, 1833-1835), fu al servizio dello tzar Alessandro di Russia, del principe di Wurtemberg e del principe Giorgio d'Inghilterra ; e se lasciò il servizio di quel principe di Galles, si fu perchè, avendo ammannita una « lingua di vitello in sorpresa » al futuro re d'Inghilterra, costui — come confessa lo stesso Carême — non la seppe comprendere. Lo stesso fece — per una di queste punture di amor proprio professionale — il cuoco di Wellington, il principale artefice della sconfitta di Napoleone a Waterloo.

Riquette — altro cuoco di Talleyrand — introdusse la cucina francese in Russia, come Urbano Dubois ed Emilio Bernard — autori della *Cuisine Classique* — furono capi di cucina della Casa Reale di Prussia.

Del resto, Méot, Robert, Roze, Very, Legacque e tanti altri menzionati da Grimod de la Reynière nel suo *Almanach Gastronomique* del 1804, e nel suo *Intineraire d'un gourmand*, divennero milionari, coll'ammannire le loro più deliziose vivande destinate alle gole di coloro che più contribuirono a distruggere la potenza ed il prestigio di Napoleone ed a mandarlo prigioniero a Sant'Elena.

Anche nella *Medit.* XXVIII della *Physiologie du Goût*, Brillat Savarin, parlando di Beauvilliers (allievo, come Carême, del famoso Laquipière, già capo cuoco di Napoleone I), che aveva aperto un sontuoso ristorante, verso il 1782, a Parigi, ci fornisce questi particolari :

« Durante le due occupazioni successive di Parigi nel 1814 e 1815, dagli alleati, si vedeva costantemente, davanti allo stabilimento di Beauvilliers, dei veicoli di tutte le nazioni ; egli conosceva tutti i capi dei corpi stranieri, ed aveva finito di parlare tutte le lingue, per quanto era necessario al suo commercio ».

Ciò valga a provare come la Francia, e particolarmente Parigi, pel suo eccezionale cosmopolitismo, abbia potuto accentrare e direi quasi monopolizzare, per tanti anni, l'arte del cucinare, imponendo, colle conquiste napoleoniche, le sue vivande ed i suoi vini sopratutto alle altre nazioni. Fu questo fattore di prosperità economica — come osservava già Brillat Savarin, fin dai suoi tempi —, che fece rientrare in Francia i miliardi spesi nelle guerre e, sopratutto, per pagare le taglie o *rançons* di guerra che le avevano imposto, come indennità, le nazioni alleate.

La vittoria più bella della Francia fu conquistata nel campo economico, particolarmente nelle grandi cucine dei ricchi stabilimenti succitati ; il vino di Champagne conquistò il rimanente, anzi contribuì ad arricchire la Francia.

Non faccio considerazioni per quanto riguarda la nostra cucina italiana — la grande maestra di tutte le cucine, cominciando dalla francese. Quella si limitò ad aggiogarsi al carro dei Carême e dei Dubois, dimenticò persino la sua terminologia, la sua nomenclatura, le sue liste cibarie ; adottò semplicemente quelle francesi, abdicò alla propria cucina nazionale, e, mentre: russi, inglesi e persino giapponesi riuscivano a fare adottare le loro vivande in Francia, essa perdeva anche il pre-

stigio dei maccheroni che si fabbricano a Clermont Ferrand, e vengono importati perfino a Massaua.

Ora, fidando in quello spirito di rinascenza che alitando dalla Reggia va penetrando nelle case aristocratiche e finirà di diffondersi anche negli stabilimenti pubblici — affermando, per tal modo, la riconquistata proprietà della lingua nazionale e dell'egemonia di questa nella terminologia e nella nomenclatura degli attrezzi cucinari e delle vivande — sarà più probabile che la nostra arte possa assurgere per riprendere, se non l'antico splendore, almeno attingere quel rango di nobiltà che il genio fecondamente inventivo ed eminentemente artistico della nostra razza — sempre procera e primigenia in latinità — le danno il diritto di competenza, anzi di spettanza, più che ad altre nazioni uscite appena dagli incunabuli della scienza del Dio Como.

Egli è con questo raggio di speranza nel cuore, con questa visione di un prossimo futuro trionfo per l'arte cuciniera italiana che procediamo sereni e fiduciosi nel nostro compito patriottico.

Inghilterra.

Le zuppe e le minestre, folkloristicamente parlando, sono presso i varî popoli una vivanda accessibile alla borsa dei più poveri — salvo nella Cina la minestra di nidi di salangane, ed in Russia quella con lo *sterleto* —; in Inghilterra, invece, la minestra, sedicente nazionale (1), la *Turtle-Soup*, cioè la zuppa di tartaruga, costituisce una vivanda costosissima che soltanto i ricchi possono permettersi, poichè il costo di ogni cucchiaiata di quel prezioso potaggio basterebbe per far bollire la pentola d'un proletario, tanto sono cari gli ingredienti che necessitano per aromatizzare e guarnire una zuppa, la cui base alimentare, la tartaruga di mare, è abbastanza cara per se stessa, provenendo viva dalle Indie, dall'Africa, dall'Australia, dall'America del Sud.

Egli è perciò che, nelle taverne di Londra ed anche nelle famiglie borghesi poco agiate, non potendo avere la vera zuppa di tartaruga, s'accontentano della falsa, fatta con testina di vitello. Premettiamo pochi cenni istruttivi sulla maniera di uccidere la tartaruga ed ammannire i pezzi necessari alla confezione della detta zuppa, quantunque a Londra esistano varie case che fabbricano questo potaggio, che poi spediscono ai quattro canti del mondo, dove viene confezionato all'istante unendolo ai fondi carichi di pezzi nutritizii. Alcuni grandi alberghi e ristoranti d'Italia ricevono dalle coste della Grecia, di Sicilia e di Sardegna delle piccole e medie tartarughe di mare vive (*sfargo-coriacea*, e quella a forma di liuto, e la *talasso-chelis carretta*) che servono a fare zuppe fresche; ma, in generale, si servono delle zuppe preparate, oppure della carne di tartaruga disseccata.

La tartaruga del peso medio, poniamo di 20 chili, viene uccisa 24 ore prima d'essere impiegata. Questo lasso di tempo è necessario onde permettere al sangue di sgorgare completamente.

L'animale dopo essere stato appeso col capo all'ingiù e con un peso uncinato alla mascella inferiore affinchè tenga disteso il collo, viene decollato.

Quindi si procede alla delicata operazione del distacco della piastra o corazza ventrale dalla carapaccia o conca dorsale; il che s'ottiene incidendo con un buon coltello le parti molli che tengono aderenti questi due involucri squamosi. Si lasciano aderenti le natatoie alla carapaccia superiore, quindi si procede con cura allo sventramento del chelonide ed al ritiro delle intestina. Le carni rosse interiori, benchè poco sa-

(1) *Veramente l'Inghilterra non ha minestre popolari, salvo quella d'avena o* porridge *che è la polenta degli inglesi, e qualcheduna di pesce, uso* waterzoi *di origine nordica e adattata all'ambiente marittimo di alcune regioni littoranee, come pure alcune di selvaggina, particolarmente nella Scozia, quelle di* grouze (*specie di lagopede*) *e di altra selvaggina, data la sua fauna ricca che leggi terribili di* jus venandi *feudali conservarono.*

pide, vengono messe da parte per essere aggiunte al potaggio. — Le parti veramente essenziali sono il piastrone, la carapaccia dorsale e le alette o pinne natatorie e particolarmente quel grasso verde vicino alle natatoie, tanto ricercato dagli amatori di zuppa di tartaruga, che vien messo da parte.

Terminate queste operazioni preliminari, vengono segate in grossi quadrati la carapaccia ed il piastrone; lavati a più riprese in differenti acque e lasciati sgorgare durante qualche tempo. Vengono poscia bolliti in acqua salata fino a che le ossa si distacchino dalle parti molli; quest'ultime vengono deposte in una terrina, bagnandole e coprendole con il loro liquido di cozione quindi serbate a parte. Così, pure, vengono scottate le quattro membra della tartaruga, la testa e la coda, per essere raschiate e squamate, quindi digiuazzate.

In quanto alle pinne o natatoie, una volta scottate e squamate, alcuni le rinserrano e comprimono tra due assicelle, obbligate con delle fettuccie affinchè conservino la loro forma regolare, onde fornire ai buongustai inglesi una vivanda delicata, qualora venga ammannita — come vedremo nel capitolo che tratta dei pesci — all'Americana oppure all'Indiana.

Le parti grasse verdastre (*green fat*) della tartaruga verranno prelessate leggermente, poscia cotte, per tre quarti d'ora, con vino bianco di Capri e brodo. Verranno diguazzate per bene le ossa interne del bacino o pelvi della tartaruga, nonchè le carni rosse.

Esaurite tutte queste operazioni, ecco come si procede alla preparazione del potaggio:

397. — Zuppa di tartaruga chiara (*Turtle soup*).

Mettete sul fondo di una casserola, piuttosto capace, dei legumi tagliuzzati: cipolla, carote, radici di sedano e di prezzemolo; adagiate su quel letto aromatico 2 garetti ed un pieduccio di vitello prelessati e tagliati a pezzi, aggiungete un pezzo di coscia di manzo, dei ritagli di carne di vitello, delle frattaglie di pollame e finalmente le carni rosse raccolte nell'interno della tartaruga e le ossa del bacino. Bagnate il tutto con un litro di brodo bianco, mettete la casserola sul fuoco, onde ridurre il liquido a consistenza di gelo, non troppo colorito però. Inondate le carni col brodo delle carapaccie, aggiungete 2 litri di vino bianco di Capri, un po' di sale ed il femore d'un prosciutto; lasciate bollire il liquido, schiumandolo accuratamente, ritirate sull'angolo del fornello la casserola onde l'ebollizione proceda regolarmente moderata. Aggiungete, un'ora dopo, delle pastinache, cipolle, gambi di sedano, un mazzetto d'erbe aromatiche con prezzemolo e cerfoglio, 6 a 8 chiodi di garofano, e vari grani di pepe. Lasciate bollire adagio fino a tanto che le carni siano cotte, che ritirerete di mano in mano.

Sgrassate il brodo; passatelo per lo staccio, lasciatelo deporre.

Collocate le 4 natatoie della tartaruga (salvo che non siano destinate per altro uso, come si è detto più sopra), poi la testa e la coda, in una casserola, bagnate abbondantemente col brodo della carne della tartaruga, cuocete su fuoco moderatissimo fino a che le ossa non si stacchino dalle parti cornee. Scolatele per disossarle, deponetele in una terrina, bagnatele fino a coprirle con parte della loro cozione e serbatele a parte. Mescolate il fondo rimanente con brodo.

Due ore prima di dare in tavola, versate 4 litri di brodo di tartaruga in una casserola; aggiungete 2 pollastri rosolati nel forno, le loro frattaglie, con qualche carcame di pollo e fette di prosciutto crudo, un chilogr. e mezzo di carne magra di vitello, tagliata a quadretti, aggiungete alcune radici e ortaggi da marmitta tagliuzzati, grosse spezie, un mazzetto di prezzemolo. Fate partire su fuoco ardente, schiumando a suo tempo, indi ritirate la casserola sull'angolo del fornello, perchè bolla più adagio e regolarmente; aggiungete un bicchiere di Madera o di Cipro e lasciate che il brodo si chiarifichi completamente; il che dopo un'ora avverrà certamente, ed il brodo sarà limpido come un consumato, ma leggermente ambrato. Disgrassatelo, passatelo per lo staccio in una cas-

serola; aggiungete la quantità necessaria di carni cutanee della tartaruga, del piastrone, della carapaccia e delle pinne natatorie, tagliate a piccoli quadretti. Lasciate bollire per 12 o 15 minuti, accentuate con un pizzico di pepe di Cajenna, ed un bicchiere di infuso d'erbe aromatiche nel Madera, alcune cucchiaiate di grasso verde di tartaruga affogato come i latteruoli e dettagliato a pezzettini, e finalmente il succo di 3 o 4 limoni. Versate la zuppa nella zuppiera, accompagnandola con fettine di limone. Diamo la formola dell'infuso d'erbe aromatiche:

Mettete in una casserola un pizzico delle seguenti erbe: maggiorana, basilico, timo, santoreggia, e prezzemolo: oltre a 2 scalogni triti, e 2 foglie di lauro e ritagli di funghi cepatelli freschi (*musroom*). Bagnate il tutto con 4 decil. di vino vecchio bollente di Madera o di Cipro o delle Canarie; coprite la casserola e, dopo 2 o 3 ore d'infusione, colate per la salvietta. Aggiungete un decil. di questo infuso nella zuppa, prima di servirla.

NB. — Qualora invece la zuppa di tartaruga fosse legata, bisognerà pestare le erbe aromatiche fresche, passarle per lo staccio, quindi mescolare questo passato nella zuppa.

398. — Zuppa di tartaruga legata (*Turtle lied soup*).

Liquefate 250 gr. di burro dentro una casserola, e, quando è caldo, amalgamategli 125 gr. di farina di frumento e 125 gr. d'*arrow-root* o farina di riso. Cuocete questo rosso per qualche minuto senza fargli prendere colore; diluitelo a poco a poco con 4 litri di brodo di tartaruga, preparato collo stesso procedimento che per la zuppa chiara di tartaruga e lasciate cuocere sino ad alzare i primi bollori; allora rimestate col cucchiaio e ritirate la casserola sull'angolo del fornello lasciando chiarificare il brodo circa 40 minuti, che sarà anche completamente legato. Allora sgrassatelo, travasatelo e decantatelo in un'altra casserola, aggiungete un pizzico di Cajenna e qualche pezzo della piastra o carapaccia della tartaruga cotta e tagliata a piccoli rettangoli; così pure aggiungete un battuto di foglie fresche d'erbe aromatiche; basilico, maggiorana, timo, santoreggia, prezzemolo, con 2 scalogni, una foglia di lauro, e ritagli di funghi freschi; il tutto pestato nel mortaio, poi passato pel setaccio (oppure in mancanza di foglie fresche di basilico, o sott'olio alla genovese, impiegate l'infuso d'erbe aromatiche nel Madera, come per la zuppa di tartaruga chiara); lasciate bollire la zuppa per 7 od 8 minuti; schiumate, versatela nella zuppiera, aggiungendo qualche cucchiaiata di grasso verde (*green fat*) di tartaruga insieme ad alcuni chenelli o meglio pallottoline preparate con carne fresca di tartaruga e magro di vitello, tuorli d'uova sode, panata, cajenna, aromi polverizzati e prezzemolo trito da simulare le uova di tartaruga.

NB. — In seguito all'inghiottimento della *turtle soup* (sia chiara che legata) gli inglesi bevono immediatamente ed immancabilmente il così detto *Milk-Punch* o poncio al latte, di cui diamo anche la ricetta.

Milk-punch, per 20 persone: Fate un infuso di 2 bucce d'arancio e 3 di limone, dentro 3 decil. o poco più di sciroppo leggero (a 17°); aggiungete 3 decil. di *rhum*, 1 decil. di *Kirsch* e 1 decil. e mezzo di latte, il succo di 3 aranci e di 3 limoni. Mescolate il tutto; lasciate riposare durante 3 ore, filtrate e servite freddo.

399. — Zuppa di falsa tartaruga (*Mok-Turtle-Soup*).

Questa zuppa, che gli inglesi chiamano anche « tartaruga per ridere », non è che una pallida imitazione della vera ed aristocratica tartaruga. Ecco le dosi ed il procedimento:

Prendete una testa di vitello, che spaccherete in mezzo, disossatela accuratamente e mettetela a cuocere con la solita guarnizione di marmitta, in 4 o 5 litri d'acqua. In capo a questo tempo, togliete la testina, scolatela su d'un pannolino, sopprimete le orecchie, le parti grasse e le carni magre e mettete il resto sotto pressione, finchè appena raffreddata, voi la taglierete a piccoli dischetti col tubo *asporta-pezzi*. Mettete questi dischetti in una casserola con mezzo bicchiere di vino di Madera, con 4 decil. del fondo di cottura della testa, disgrassate e passate per lo staccio; tenete la casserola in caldo.

D'altra parte avrete guarnito il fondo d'una marmitta burrata con prosciutto tagliato a fette, cipolle e carote, ed altri legumi tagliati a lamelle sottili; su questo strato aromatico deponete le carni suddette. Fate colorare, durante un'ora, su fuoco dolce. Sgrassate con un bicchiere di vino di Madera e bagnate con il fondo ottenuto facendo bollire la testina di vitello, al quale aggiungerete un terzo di consumato bianco; ed anche un mazzetto guarnito e 4 chiodi di garofano. Lasciate bollire regolarmente durante 4 ore. Passate i fondi, chiarificate con un chilog. di magro di bue tagliuzzato; legate con 30 gr. di *arrow-root*, aggiungete un mazzolino fatto con basilico, maggiorana, timo, lauro ed altre erbe aromatiche. Ripassate per mussolina, ed al momento di servire aggiungete ancora un bicchiere di vino di *Xeres* ed un pizzico di pepe rosso di Cajenna.

Guarnitura: I dischetti di testina, la testina di vitello, dei piccoli chenelli di pollo colle erbucce, dei chenelli di tuorli d'uova sode legati con farcia e modellati da simulare le uova di tartaruga.

400. — Zuppa con tartaruga secca.

Fate bagnare la tartaruga essicata nell'acqua fredda (come fareste col baccalà), durante 24 a 30 ore, oppure nell'acqua tiepida se il tempo stringe. Mettete gli ingredienti di base in marmitta, come fareste per la tartaruga fresca, ed uniteci le carni di tartaruga ammollite, aggiungete i legumi di marmitta, gli aromi, il vino di Madera, ecc.

401. — Zuppa di tartaruga verde (*ossia di tartaruga in conserva*).

Mettete, dentro piccola marmitta: 5 litri di brodo bianco ed un pollastrino leggermente dorato nel forno; 500 gr. di rotelle di garetto di vitello, una cipolla piccola con 2 chiodi di garofano infitti; una radice di prezzemolo, 20 gr. di sbucciature di funghi, un mazzetto con due porri; timo, lauro, ed una fronda di sedano; un zinzino di macis, 2 o 3 fogie di basilico, ed altrettanto di maggiorana. Lasciate bollire adagino durante 2 ore e mezza, quindi passate per salvietta. Aggiungete 30 gr. di fecola diluita in acqua fredda, mescolate vivamente col frustino, regolate di sale e pepe e lasciate decantare durante 12 minuti.

Scaldate in bagno maria il contenuto d'una mezza scatola di tartarughe verdi; fate sgocciolare i pezzi per dividerli in tanti quadrettini ed aggiungeteli al potaggio, accentuandolo, all'ultimo momento, con un pizzico di pepe di Cajenna, e finitelo con un cucchiaino di salsa *Worcesthersire* e mezzo bicchiere di vino di Porto oppure di Xeres.

402. — Zuppa di coda di bue (*Ox-Tail-Soup*).

Ponete in marmitta: 3 chil. di code di bue, tagliate a tronconi e deposte su d'un fondo aromatico e di ossa gelatinose. Fate rosolare un istante e bagnate con 5 litri di

brodo bianco e lasciate cuocere adagino per circa 4 ore. Rinforzate e chiarificate con un chil. di magro di bue tagliato a pezzi, due porri, un albume d'uovo, lasciando 1 ora e più di tempo per ottenere la chiarificazione completa. Guarnite con i tronconi medî di coda di bue (calcolando da 1 a 2 per persona) e con una brunese grossolana, composta di carote, navoni e sedani.

Servite chiara; oppure, se credete, legata leggermente con *arrow-root* in ragione di 7 gr. per litro di liquido.

403. — Zuppa di montone ed orzo alla Scozzese (*Scottch-Mutton-Broot*).

Crogiuolate nel burro, una brunese composta di 2 carote, 2 navoni, 3 bianchi di porri, 2 gambi di sedano, una cipolla; bagnate con 3 litri di consumato leggero; aggiungete 2 petti di montone prelessati (600 gr. circa) e 200 gr. d'orzo perlato bislessato. Lasciate cuocere un' ora e mezza. Guarnite con pezzi di petto di montone disossato a freddo e tagliato a losanga dopo essere stato messo sotto pressione e peluzzo di prezzemolo bislessato. La minestra di crema d'orzo dicesi *Barley cream*.

404. — " Odge-podge „ o minestrone nazionale Scozzese.

È una minestra primaverile ed estiva, quando i legumi freschi sono in piena abbondanza, sopratutto in quelle regioni settentrionali.

Ponete in pentola 1 Kg. di carne senz'osso di bue, e la metà d'una spalla disossata di montone; 5 litri d'acqua fredda con un po' di sale grosso da cucina. Mettete la pentola sul fuoco, schiumando il liquido ai primi bollori e ritirandola da un lato del fornello. Avrete frattanto preparato e nettato tutti quelli erbaggi e legumi freschi che la stagione (in Scozia è nel giugno che più abbondano, e mancano alcuni come i pisellini e gli sparagi che noi abbiamo fin dall'aprile) fornisce: cavoli, lattughe, sedani comuni e sedani rape, cipolle, porri, carote, navoni, fave, piselli e sparagi — per chi ne può avere —, ecc., il tutto tagliato a piccoli dadi, che addizionerete al brodo, avendo la precauzione di mettere prima quelli che l'esperienza v'indica come più lunghi a cuocere, e successivamente gli altri di più breve cottura, terminando co' pisellini e colle punte di sparagi. All'istante di servire, togliete le carni, sgocciolatele, versate il brodo nella zuppiera, senza le carni cotte, ma semplicemente gli erbaggi. Alcuni, in Scozia, v'aggiungono un pizzico d'arrow-root, oppure orzo perlato.

405. — Zuppa con passato di lagopede alla Scozzese.

Fate bollire 4 litri di fondo per zuppa di selvaggina e mantenete fremente; d'altra parte, versate in una casserola, 2 bicchieri di *Portwine*, aggiungete un po' di timo, di maggiorana, di lauro, di basilico (oppure dell'essenza d'erbe aromatiche nel Madera, come è detto per la zuppa di tartaruga chiara all'inglese), 3 chiodi di garofani e qualche grano di pepe. Fate arrostire 4 lagopedi o piccoli galli di monte di Scozia, detti appunto *grouses*; distaccatene i filetti dal petto; tagliate a pezzi le coscie, i carcami ed altre frattaglie e poneteli nel suddetto fondo che avrete fatto bollire e mantenuto fremente; lasciate cuocere per mezz'ora, dopo passate per la stamigna e versatelo in altra casserola. Prontate i filetti denudati della pelle, tagliateli a fettuccine, deponeteli in zuppiera.

Pestate i residui dei filetti, diluiteli con 8 tuorli d'uovo, 3 decil. di fondo per zuppa di selvaggina e passate il composto per stamigna. Infine, aggiungete al brodo l'infusione d'aromi, passate per lo staccio, amalgamate a poco a poco il passato di lagopedi alla zuppa, rimestatela sul fuoco, versatela nella zuppiera insieme ai filetti.

406. — Panata di crema d'avena (*Grout-Porridge*).

È una polentina o panicia di farina d'avena nel consumato, legata con tuorli d'uova.

407. — Zuppa di pollo co' porri (*Cocky-leeky*).

Prendete 2 polli grassotti, già prelessati con aromi, che farete cuocere adagino in tre litri di fondo leggero di vitello, ben chiaro. Chiarificate il brodo di cottura; aggiungetegli le carni di pollo scaloppate, una giuliana di 10 bianchi di porri (320 gr. o poco più), stufati nel burro e finita di cuocere nel brodo di pollo. Servite a parte delle fette di pane tostate sulla graticola, ed anche della conserva di prugne.

408. — Minestra di daino (*Deer's head soup*) alla Malmesbury.

Prendete una testa di daino giovine e ben fresca: scottatela e procedete come si fa per la testa di vitello, raschiandola onde toglierle ogni pelo; disossatela e ponetela in una casserola con acqua fredda, e fatela imbianchire prelessandola durante un quarto d'ora; rinfrescatela, asciugatela, fiammeggiatela sulla lampada a spirito, e dividetela in 4 parti, che metterete in una casserola con un osso di prosciutto crudo, unitamente a delle parature crude di vitello, ed a qualche grosso legume con un mazzetto d'erbe aromatiche e spezierie. Bagnate queste carni con 4 litri di brodo ed una bottiglia di vino bianco; schiumate il liquido accuratamente fino all'ebollizione; ritirate dal fuoco la casserola che deporrete di fianco, lasciando subbollire adagino fino a perfetta cottura della testa del daino; sortitela, fate sgocciolare i pezzi e parateli, tagliateli a piccoli rettangoli, mantenendoli in caldo con un po' di madera. Passate la cozione. D'altra parte trinciate, a sottili fette: una cipolla, una carota, ed un pezzo di radice di sedano; ponete questi erbaggi in fondo ad una casserola, con circa 60 gr. di burro e 200 gr. di prosciutto crudo; fate cuocere adagino, spolverate con 3 cucchiaiate d'arrow-root stemperandole, poco a poco, in 2 litri di cozione della testa di daino; rimestate il liquido fino all'ebollizione; ritirate la casserola di fianco al fuoco, poneteci dentro un mazzetto aromatico composto di: maggiorana, timo, serpillo, lauro; e, 25 minuti dopo, sgrassatelo, passatelo pel setaccio, aggiungeteci i pezzettini di testina nel madera, e 5 o 6 cappelle di funghi trinciate finamente a giuliana; fate ancora bollire durante 12 minuti, schiumando il liquido; accentuate con una punta di cajenna, e guarnite con 3 dozzine di piccoli chenelli di pollo; pepate con cajenna. Servite caldo.

409. — Zuppa di frattaglie di volatili (*Giblet-soup*).

Prendete i colli, le zampe, punte d'ale, i ventriglî ed altre frattaglie di pollo o di tacchino (3 degli uni e 6 degli altri). Tagliateli a pezzi e riservate intatti i fegati che metterete da parte. Poneteli a cuocere con 4 litri di consumato bianco, garetto di bue e

di vitello in quantità eguali, con i soliti aromi e legumi da marmitta e mazzetto di gambi di prezzemolo, basilico e maggiorana (durata della cottura da un'ora e mezza a due ore e mezza). Affogate i fegati e scaloppateli 5 minuti prima della fine della cottura. Ritirate le parature, chiarificate il brodo, legate con *arrow-root* (12 gr. per litro) oppure con rosso biondo (25 gr. per litro), ma lasciate depositare durante 20 minuti. Al momento di servire, accentuatelo con pepe di Cajenna, ed aggiungete una cucchiaiatina di peluzzo di prezzemolo, un decil. di vino di Madera.

NB. — Vi è un'altra zuppa di parature di volatili, detta all'Irlandese, che si ottiene collo stesso procedimento di quella detta inglese, differenzia in ciò, che vi s'aggiungono: 3 decil. di brunese e 2 decil. d'orzo perlato cotto.

La cucina inglese ha pure la zuppa di coniglio (*Rabbit-soup*); quella di zampetti di vitello; e quelle di pesci, di crostacei e di bivalvi, specialmente: ostriche, foladi, telline e simili, ma poco differiscono quest'ultime dalle nostre, mentre la prima ora è poco usitata.

410. — Zuppa di pollo e riso all'Indiana (*Mulligataicny-soup*).

Ponete a cuocere, in marmitta: 2 polli sventrati, insieme ad una guarnitura di legumi tagliati a fette sottili, cipolla, carote, sedani, qualche fronda di prezzemolo, e 50 gr. di sbucciature di funghi, bagnandoli con consumato.

D'altra parte, fate fondere, in 100 gr. di burro, 4 cipolle (150 gr. circa) tritolate; aggiungete 30 gr. di fecola e 5 gr. di polvere Curry, bagnate colla cozione di pollo passato per salvietta; lasciate cuocere durante tre quarti d'ora, passate per stamigna e fate depositare durante 20 minuti. Finite con 3 decil. di panna.

Guarnitura: i pezzi di pollo e 250 gr. di riso Patna cotto all'Indiana, quest'ultimo servito a parte.

NB. — Nel vero *Mulligataicny* indiano vi s'aggiungono varie droghe indigene oltre al Curry, e sono: il *Cutney* di Bengala ed il *mouques* o pimento rosso del *Nepal*.

411. — Zuppa nel brodo di pollo (*Chicken-Broth*).

Mettete, in piccola marmitta: 2 polli medî, ma grassotti, con 3 litri o poco più di consumato bianco, un mazzetto guarnito con fronde di sedano, una cipolla steccata con 3 chiodi di garofano. Fate partire a pieno fuoco; schiumate, aggiungete 200 gr. di riso di Patna, lasciate cuocere adagino. Prima di servire, ritirate il mazzetto o la cipolla, smembrate i polli, scalcandoli per accompagnamento, completate con una guarnitura di 4 decil. di brunese di carote, porri e sedani finamente tagliati e un po' di macis.

412. — Minestra di ostriche (*Oyster-soup*).

Aprite 30 di queste grosse ostriche dette americane, badando di non perdere l'acqua. Ponete le polpe dei molluschi nella casserola, addizionando la loro acqua decantata e ben passata, del vino bianco secco, per modo che il liquido di cozione le copra; ponete la casserola sul fuoco, schiumate il liquido; e dopo i primi bollori ritiratela accanto al fornello; condite con pepe e mescolateci 2 cucchiaiate di panna; legate con 150 gr. di burro diviso in particelle; quindi aggiungeteci 2 cucchiaiate di *crakers* (biscotti secchi come i *pic-nik* inglesi) frantumati. Servite.

413. — Minestra di guancie di bue (*Ox-cheek-soup*).

Prendete la metà di una testa di bue scorticata; sopprimetene il muso, fate sgorgare il rimanente della testa durante un'ora senza disossarla; dividetela in due parti, mettetela in pentola con dell'acqua e fate bollire; sgocciolate la carne, rinfrescatela, riponetela in pentola, bagnate, a coprire la carne, con del brodo leggero, o in mancanza di questo, con acqua; fate bollire avendo cura di schiumare il liquido; ritirate la pentola da un lato del fornello. Un'ora dopo, aggiungeteci due carote, una cipolla ed un mazzetto composto con fronde di cerfoglio e di sedano verde; continuate l'ebollizione fino a che le parti carnee della testa siano completamente cotte. Passate il brodo attraverso la salvietta bagnata d'acqua fredda, sgrassate e lasciate decantare prima di travasarlo. Versate 2 litri di questo brodo in una casserola; chiarificatelo con 250 gr. di carne magra di bue tritata, mista ad un uovo intiero e ad un quarto di bicchiere di vino di Madera, procedendo come di regola. Quando il liquido è chiarificato, passatelo, ponetelo al caldo in casserola, addizionateci le carni di guancia di bue tagliate a pezzi regolari, che farete scaldare senza bollori. Al momento di servire, aggiungete alla minestra il bianco di 5 a 6 porri bragiati e divisi in piccoli tronconi.

Minestre Russe e Polacche.

Sotto il nome di minestre russe, tratteremo anche quelle che folkloristicamente appartengono alla Polonia e Lituania, alle provincie del Baltico e della Finlandia, nonchè a quelle della Moldavia, della Galizia che, quantunque non appartenenti alla Russia, ma piuttosto alla Rumenia, pure, etnicamente, hanno, come si direbbe, la marmitta comune.

La Russia, l'abbiamo già accennato, a proposito dell'Inghilterra, ha delle minestre e zuppe costosissime, che, talvolta, una sola, vale tutto il pranzo; ma, però, ha una sterminata quantità di minestre per tutte le gradazioni sociali come pure per tutti i gradi termometrici; poichè dalle zuppe bollenti e corroboranti di anitra, con selvaggina ed altre carni eccitanti, proprie del suo clima rigidamente jemale, passa alle minestre ghiacciate di pesci o d'erbaggi, con sughi acidi ed altre sostanze refrigeranti, proprie per attenuare i calori eccessivi delle steppe, durante la brevissima ma intensa stagione estiva di quelle plaghe siberiane e tartare. Anzi, una caratteristica delle zuppe russe sono: la panna inacidita (*smitana*) ed il succo di barbabietole, lasciato pure inacidire, quale principale ingrediente dei varî *bortsch* che andremo enumerando.

Le minestre di pesce, principalmente quelle collo sterleto o con la lota, costituiscono anche delle specialità di quella fastosa cucina che ha del bizantino e del mongolo.

414. — " Ouka „ con sterlet.

Togliete a 2 *sterlets* (1) (uccisi sul momento), le lamine o piastre cornee che hanno sul corpo, sventrateli, nettateli e divideteli in rocchi o rotelle di medio spessore, tagliandoli però in sbieco sul corpo del pesce; fateli marinare mezz'ora con sale, conservandoli

(1) *In Italia, particolarmente in Lombardia e nel Veneto, si potrebbe sostituire, con vantaggio, allo* sterlet, *dei piccoli storioncini vivi che verrebbero recati entro tinozzi, dal Po di Volano per essere uccisi sul momento.*

sul ghiaccio. Tagliuzzate a giuliana radici di sedano e di prezzemolo, che scottate farete crogiuolare nel burro; bagnateli con brodo che ridurrete a sugo concentrato (*glace*). Contemporaneamente preparate un buon brodo di pesci fluviali quali: muggine, tinca, persico, carpione, luccio, barbio (non potendo avere quelli indigeni detti *jerchis* e *siguis*), possibilmente variati e appena cotti i pesci, passatene il brodo per salvietta, digrassatelo e quando sarà semifreddo chiarificatelo con 5 o 6 cucchiaiate di caviale fresco (*malossol*), non salato (in mancanza di questo, con latteruoli *(fregole)* dei nostri storioni), pesto, disciolto con 2 albumi ed un bicchiere di Sciampagna secco; appena il consumato sarà diventato limpido, passatelo per la salvietta e tenetelo sull'angolo del fornello. Deponete i rocchi dello *sterlet* e la giuliana di radici in due casserole d'argento (oppure d'alluminio) metà per ciascuna. Al momento di servire aggiungete al consumato un bicchiere di Sciampagna secco, versatene per metà nelle due casserole d'argento che metterete sul fuoco; al primo bollore, ritiratelo vicino al fornello, per modo che continui il consumato a subbollire durante 10 a 15 minuti, dovendo lo *sterlet* essere soltanto penetrato dal calore.

Al momento di servire, ritirate e fate sgocciolare i rocchi di *sterlet* e disponeteli su d'una legumiera d'argento, bagnateli sino al loro livello superiore col consumato di pesce; passate il rimanente del fondo nella casserola, sgrassatelo, aggiungete un bicchiere d'infuso d'erbe aromatiche nel Madera (come è detto nella zuppa di tartaruga chiara all'inglese), un pizzico di Cajenna, 2 minuti dopo versate nella zuppiera.

Servite ad ogni commensale, nella loro ciotola d'argento, il consumato necessario, un pezzo di *sterlet* (ed anche alcuni vi aggiungono una fetta di fegato di lota o gavonchio) e fette di limone su d'un piatto a parte. In Russia servono anche a parte dei pasticcini con salmone, detti *rastegaïs* o *coulibiacs* di salmone, od anche dei *piroquis* moscoviti (vedi queste vivande negli antipasti russi o *Zarakuski*).

415. — " Ouka „ o minestra di lota (1) alla Russa.

È la minestra popolare della Russia, che sostituisce la *Ouka* di sterleto riserbata soltanto ai ricchi buongustai. Le lote o gavonchie abbondano in Russia ed in Polonia, ed hanno dei fegati grassi che le rendono molto più squisite e pregiate che quelle dei nostri.

Prendete due belle lote dal ventre rigonfio per ipertrofia del fegato; svuotatele, nettatene il fegato, fatelo sgorgare, imbianchitelo tenendolo per 5 minuti nell'acqua bollente leggermente acidulata. Tagliate trasversalmente il corpo delle lote, spolverate i tronconi con una manciata di sale e fateli macerare in una terrina durante un'ora. D'altra parte trinciate finemente delle cipolle, carote e radici di sedano; fatele rosolare nel burro; aggiungeteci una perchia (pesce persico), una tinca tagliata a pezzi, le teste e le code delle lote e 2 dozzine di ghiozzi-persici (*ierschis*); bagnateli con una bottiglia di vino bianco e 2 litri d'acqua; gustate di sale ed aggiungete qualche chiodo di garofano; fate bollire il liquido fino a completa cottura dei pesci; passatelo quindi pel setaccio in un'altra casserola, sgrassatelo, lasciatelo quasi raffreddare e chiarificatelo con 4 cucchiaiate di ca-

(1) *La lota o gavonchio è un eccellente pesce di acqua dolce, ma che deve la sua riputazione alla delicatezza del suo fegato, soggetto ad ingrossarsi — ossia ad « ipertrofizzarsi » come dicesi scientificamente — a seconda della pastura e dell'ambiente in cui vive. Egli è perciò che le lote dei corsi d'acqua del settentrione d'Europa sono molto più stimate che quelle dei nostri fiumi, anche perchè il fegato ingrossa naturalmente e non come quello d'oca che ingrossa soltanto quando il volatile viene sottoposto al così detto « gavaggio ».*

viale fresco (*malossol*), pestato con 2 chiare d'uovo, stemperato con un po' di vino e col sugo di 2 limoni; riponete il brodo sul fuoco, sbattetelo fino all'ebollizione ritirate la casserola di fianco, e 2 minuti dopo passatelo.

Trinciate a giuliana un pezzo di radice di sedano, 2 radici di prezzemolo ed un porro; poneteli dentro una casserola con un pezzo di burro, e fateli rinvenire senza prendere colore; quando i legumi avranno sudata la loro umidità, bagnateli con un pò di brodo e fateli ridurre a diaccia. Ripetete la medesima operazione fino a tanto che siano cotti i legumi, che mescolerete insieme al brodo. Un quarto d'ora avanti di servire, lavate i tronconi delle lote, asciugateli dentro una salvietta, poneteli nella minestra, a cui farete dare un bollore e poi ritirerete di fianco al fornello, lasciando sobbollire durante 10 a 12 minuti; fate sgocciolare i fegati delle lote, asciugateli, tagliateli a lamelle, metteteli nella zuppiera e versateci la minestra sopra. Servite anche un piattino, a parte, con dei limoni tagliati per metà.

416. — Rossolnik di storione.

Fate macerare, durante qualche ora, nel vino bianco e con legumi trinciati finamente, un rocchio di storione fresco ben condito; legatelo e ponetelo in una casserola sopra un letto di legumi con lardo e prosciutto, e fatelo cuocere allo stufato; lasciatelo raffreddare nella sua cozione, che poi passerete e sgrasserete. Fate rosolare nel burro una cipolla tritata, ed appena di bel colore dorato, aggiungetele 2 cucchiaiate di farina che farete cuocere durante qualche minuto, e stemprerete con 3 litri di brodo di pesce e con la cozione dello storione; rimestate il liquido sul fuoco fino all'ebollizione, che raggiunta, ritirerete la casserola da un lato. Un'ora dopo, sgrassate e passate pel setaccio in altra casserola. Tagliate, frattanto, delle radici di prezzemolo a foggia di bastoncelli di 2 cent. di lunghezza, e praticate, alle due estremità di questi, una croce, incidendola col coltellino e cuoceteli nell'acqua salata. Sbucciate dei cetrioli marinati (*agoursis*), sopprimete la parte centrale; tagliateli a losanga, della stessa lunghezza dei bastoncelli di radice, fateli imbianchire nell'acqua, quindi mescolateli colle radici. Al momento di servire, mescolate alla minestra le radici di prezzemolo ed i cetrioli, come pure un bicchiere di sugo di *agourkis*; datele 5 minuti di bollitura; aggiungetele le carni di storione tagliate a piccoli quadretti; legatela con mezzo bicchiere di panna acida; finitela con un pizzico di finocchio tritato, e versatela nella zuppiera.

417. — Zuppa di ghiozzi (*Jerschis*).

Levate i filetti ad un'ottantina di ghiozzi (*percha fluvialis*) che i Russi addimandano *Jerschis*, e teneteli in serbo in sito fresco. Colle teste e le spine di detti pesci e con alcuni pesci persici, tinche, lote, carpioni e piccoli lucci, ammannite un brodo di pesce (1) che sgrasserete e passerete per salvietta. Versate 3 litri di questo brodo in una casserola, lasciatelo quasi raffreddare, sgrassatelo e chiarificatelo con 6 cucchiaiate di caviale fresco, non salato, detto *malossol* (in mancanza di questo serve quello di latteruoli di storione o di muggini), pestato e mescolato con 3 albumi d'uovo; quindi diluite con un po' di vino

(1) *Vedere il paragrafo che tratta del gran brodo di pesce.*

bianco, e chiarificate com'è detto parlando del fondo chiaro di pesce o consumato. Dopo aver passato il consumato, fatelo bollire, aggiungete una giuliana di radici, di prezzemolo e di sedano, prelessate e crogiuolate nel burro, poscia scolate; due minuti dopo, gettate i filetti di *jerschis* nel consumato e, non appena alza il bollore, versatelo nella zuppiera, aggiungendo uno o due fegati di lota imbianchiti nell'acqua acidulata, quindi prelessati nel consumato, poscia tagliati come piccoli scaloppini.

418. — Zuppa di perlani alla Russa.

Preparate un fondo per zuppa legata con 3 litri di brodo di pesce, al quale aggiungerete un bicchiere di vino bianco; chiarificatelo lasciandolo presso al fornello durante 25 o 30 minuti; quindi sgrassatelo, passatelo per lo staccio, legatelo con 3 o 4 tuorli d'uova e mescolategli dei piccoli dischi o fette d'*agoursis* (cetriuolo marinato) imbianchite. Togliete i filetti a 3 o 4 dozzine di perlani o pesci argentini (*érperlans* dei francesi) prelessati un istante in acqua salata; scolateli, quindi disponeteli in fondo alla zuppiera con altrettante dozzine di chenelli composti col burro di gamberi. Servite dopo aver versato il fondo su queste guarniture.

NB. — I Russi sostituiscono talvolta ai perlani, delle acciughe di Finlandia, anche dette del Baltico o di Norvegia che chiamano *Kilkis*. E sono molto rassomiglianti agli *sproots* d'Olanda. In Lombardia si potrebbero sostituire benissimo gli « *agoni* » dei suoi laghi; nel Lazio, coi latterini del lago di Nemi ed in generale coll'argentino o colle acciughe e sardine di mare.

419. — " Stschi „ o minestrone d'erbaggi alla Russa.

Prelessate e rinfrescate un cavolo verza di circa mezzo chilogrammo, due carote, due navoni, due fronde di sedano, due radici di prezzemolo, il tutto tagliato alla contadina; fateli sudare nel burro; bagnate con 4 litri di consumato bianco e regolate di sale e pepe come di regola. Aggiungete un chilogrammo di petto di bue tagliato a dadi e prelessato, lasciate cuocere durante un'ora e mezza a cottura regolare. Fate rosolare nel burro due cipolle e due porri, tagliati alla brunese, spolverateli di farina e bagnateli con due decilitri di panna acida. Aggiungete questo legamento al potaggio mezz'ora prima di servire. Finite, aggiungendo qualche cucchiaiata di panna acida ed una cucchiaiata di prezzemolo trito e scottato. Servite contemporaneamente, a parte, dentro un tondo, delle piccole gallette di tritello (*gruau*) di formentone o *kaka*.

Eccone la formula: Preparate una pasta consistente mescolando 500 gr. di tritello con 3 o 4 decilitri d'acqua tiepida, regolate di sale e mettete questa polentina in una casserola, fatela cuocere a bagno-maria durante due ore. Togliete la crosta formantesi superiormente alla pasta e ritirate tutta la parte molle dell'interno. Tramenate questa pasta con 50 grammi di burro. Abbassate la pasta e mettete sotto pressione. Dettagliatela sotto forma di piccole gallette e fate rosolare dentro del burro chiarificato.

420. — " Stschi „ magro, alla Russa.

Mettete in una casserola due manciate di funghi (*gribouis*) secchi, già rammolliti nell'acqua tiepida; come pure due pugilli di piselli secchi, una carota, un pezzo di radice di sedano e due radici di prezzemolo; bagnate questi legumi con tre litri di brodo di

pesce; fate bollire il liquido; ritiratelo vicino al fuoco, lasciandovelo crogiuolare durante un'ora e mezza; passatelo per la salvietta. — D'altra parte, tritate una cipollina, mettetela in casserola con del burro; fatela soffriggere senza colorire; mescolatele 500 grammi di crauti lavati, tritati e spremuti, fateli rosolare durante qualche minuto; spolverateli con un po' di farina e bagnateli con brodo di pesce. Fate bollire la minestra; ritirate la casserola di fianco al fuoco, lasciate subbollire durante un'ora. Mescolatele, a questo punto, dei funghi cotti nel brodo e tagliati a giuliana; cinque minuti dopo, legate la minestra con un bicchiere di panna acida; passate pel setaccio, finitela con una presa di finocchio verde trito. Versate nella zuppiera e servite.

421. — " Stschi „ verde alla Russa.

Ponete nella casserola due cucchiaiate di cipolla trita; fatela soffriggere nel burro, senza lasciarla colorire; mescolatele due cucchiaiate di farina, lasciandola cuocere per qualche minuto e stemperandola, fuori del fuoco, con due litri circa di brodo; fate bollire il liquido rimestandolo e ritirando la casserola da un lato del fornello, legando il tutto leggermente. Ponete nel brodo legato due pollastrini accosciati, e continuate l'ebollizione moderata durante tre quarti d'ora. Quando i pollastrini saranno cotti, toglieteli, sgocciolateli; sgrassate il liquido e passatelo pel setaccio in un'altra casserola; mescolategli qualche cucchiaiata di crauti cotti; un quarto d'ora dopo, aggiungete i pollastrini spezzati, privi della pelle e delle ossa. Dieci minuti dopo, mescolate, nella minestra, qualche cucchiaiata di passato di foglie tenere d'ortica, per colorarla in verde.

422. — Minestra di dadolata di carni *(Okroschka)*.

Tagliate a piccoli dadi, ed in parti eguali (nella quantità d'una ciotola di media grossezza), le carni di vitello, di pollo, di pernice, di lagopede (gelinotta) e di lingua salata, che avrete fatte prealabilmente cuocere, quindi lasciate raffreddare e parate. — Versate in una terrina l'equivalente di due bicchieri di panna acida (*smitana*), passata per la stamigna, e diluitela con due bottiglie di *Koas* (oppure, in mancanza di questo liquido difficile e lungo ad essere preparato, improvvisatelo, mescolando in parti uguali, della birra bianca di Pilsen, del vino bianco leggero e secco, dell'acqua di cetriuoli e salamoia di olive); aggiungetele le carni tagliate, con quattro cetriuoli sbucciati e due uova sode, il tutto tagliato a dadolata; aggiungete un pizzico di finocchio verde trito, un po' di serpentaria, di cerfoglio ed una cucchiaiata di cipolla novella trita. Condite con sale e pepe; lasciate raffreddare sul ghiaccio durante un'ora; mescolatele qualche pezzettino di ghiaccio naturale e servite.

423. — " Okroschka „ magra.

Tagliate a dadi tre o quattro dozzine di gamberi cotti; deponeteli nella zuppiera; aggiungeteci eguale quantità di salmone cotto e tagliato pure a dadi, due cucchiaiate di barbabietole ed altrettanto di carote e di patate cotte tagliate a dadolini, più due cucchiaiate di cetriuoli (*agoursis*); un pizzico di cipolla verde, un altro di finocchio e di serpentaria trita. Ponete la terrina su ghiaccio durante un'ora. Mescolate a queste guarniture un bicchiere di panna acida, due bottiglie di *koas* (vedi la formula nel *Borsch* mol-

davo), un pizzico di sale e di pepe. Mezz'ora dopo, aggiungete al liquido qualche pezzo di ghiaccio e due uova sode tagliate a dadolini e servite.

424. — Minestrone polacco (*Barszez*).

Base ed aromi: Un chilogrammo e mezzo di petto di bue prelessato; un'anitra arrostita a metà nel forno; 250 gr. di ventresca di maiale prelessata; un mazzetto guernito con finocchio, timo, lauro, tre chiodi di garofano, un pugillo di funghi porcini secchi (detti *gribouis*), 200 grammi di salsicciotto colla cipolla.

Legumi: Una giuliana composta di 600 grammi di barbabietole, quattro porri, due cipolle, un pomo di verza, due radici di prezzemolo, due fronde di sedano, il tutto crogiuolato nel burro e bagnato con tre litri di consumato bianco e un decilitro di succo di barbabietola grattugiata e spremuta.

Procedimento: Aggiungete alla suddetta giuliana di legumi cotta nel burro e bagnata col consumato e succo di barbabietola, il mazzetto guarnito, i funghi ammolliti e spremuti, l'anitra ed il petto di bue, e lasciate cuocere lentamente fino ad intiera cottura dell'anitra e del bue. Ritirate il petto, la ventresca, l'anitra, tagliate a dadi i primi due e l'ultima a scaloppe e mettete a parte.

Sgrassate il brodo ottenuto e legatelo con tre cucchiaiate di panna acida sciolta in un decilitro di sugo di barbabietola acida, una cucchiaiata di essenza di funghi (*gribouis*), una cucchiaiata di finocchio e prezzemolo tritati, e servite nella zuppiera. Contemporaneamente, servite a parte, dentro una legumiera, le guarniture di legumi e di carni, aggiungendo 15 salsicciotti colla cipolla (*chipollata*) privi del budello e fatti affogare nel detto brodo.

425. — Minestrone con barbabietole (*Bortsch-Koop*).

Tagliuzzate una giuliana oppure una paesana con i seguenti legumi: due carote, due cipolle, un porro, mezzo gambo di sedano e mezza barbabietola; crogiuolate questi legumi con della sgrassatura di marmitta ed un decilitro di aceto. Aggiungete un mazzetto di prezzemolo e di cerfoglio. Bagnate con due litri d'acqua e regolate di sale e pepe. Tagliate, a piccoli dadi, 300 grammi di carne magra di bue, con qualche collo di pollame che voi aggiungerete al brodo, lasciando cuocere durante un'ora e mezza. Passate per salvietta (la giuliana non viene servita); gettatevi dentro un ettogrammo di barbabietola ben rossa, già cotta al forno, tagliata a lamelle sottilissime e quando la minestra è diventata bella rossa, ripassatela per salvietta e rimettetela sul fuoco a bollire. Servitela con una guarnitura fatta di piccoli pastelli farciti con farcia al grattino e di gallette di *kaka* (tritello di fromentone).

426. — Giuliana alla Polacca.

Ponete in casserola quattro manciate di piselli secchi, due manciate di funghi secchi (*piecharki*), una carota ed un pezzo di radice di sedano; bagnate con quattro o cinque litri d'acqua fredda; ponete sul fuoco e fate bollire, ritirando di fianco la casserola, ai primi bollori, per completare la cozione dei legumi, subbollendo lentamente. Tagliate a giuliana: un porro, una cipolla, una radice di sedano ed una di prezzemolo ed un pezzo di barbabietola cruda. Fate soffriggere nel burro, in una casserola posta sul fuoco, il porro e la cipolla, quindi aggiungete gli altri legumi, e 10 minuti dopo bagnate con due litri di

brodo già preparato e passato pel setaccio fino; ai primi bollori ritiratela dal fuoco, ma di fianco, e 45 minuti dopo aggiungeteci un mezzo cavolo cappuccio, trinciato fine a giuliana, come pure una piccola porzione di funghi cotti nel brodo, essi pure finemente trinciati. Una mezz'ora dopo, legate la minestra con quattro o cinque cucchiaiate di panna acida; aggiungete un pugillo di finocchio verde trito, e versate la minestra nella zuppiera. Servite, a parte, delle « rossole » o tortellini farciti con un apparecchio di funghi, e fritti sull'istante. Vedi Rossole (*Rissoles*) nei FUORI D'OPERA CALDI.

427. — Minestra russa di " kaka „

Prendete un chilogrammo di tritello, o, meglio, semolella o gramolata di formentone — detta *kaka* dai russi — formate il pozzo, poneteci un pizzico di sale fino, e stemperate il cruschello con sette od otto decilitri d'acqua tiepida, tanto da ridurlo, pigiandolo, ad una pasta ben compatta. Versate e pigiate dentro una casserola alla russa, e ponetela nel forno caldo durante circa due ore. Sfornata che sia, togliete la crosta superiore, quindi fate cadere, dentro un'altra casserola, tutta intiera la motta di polenta o migliaccio, senza toccare la crosta d'ingiro. Lavorate la *kaka* con 100 grammi di burro e ponetela a raffreddare sotto pressione, stratificata dello spessore di un centimetro. Dettagliatela, in seguito, con uno asportapezzo rotondo, della dimensione poco più di un soldo; fate dorare nel burro chiarificato questi dischetti e serviteli dentro piattini o barchette d'antipasto.

NB. — Questo farinaggio nazionale dei russi viene anche servito, come una polenta, dentro ciotole speciali, appena sfornata e scrostata; sia tale e quale, sia condita con burro fuso.

428. — Minestra colle ortiche (*Krapiwa*).

Pulite, lavate e prelessate un chilogrammo d'ortiche novelle, così pure nettate e fate fondere nel burro quattro o cinque mazzi d'acetosella. Bagnate il tutto con due litri di consumato bianco, molto ricco di aroma di cipolla (1), e lasciate bollire un istante. Passate per il setaccio pigiando bene, legate con tre tuorli d'uovo, aggiungete due decilitri di panna acida (*smitana*) e guarnite con salsicciotti di verzata affogati e spellati. Servite pure, nello stesso tempo, delle uova sode, spaccate e panate all'inglese.

429. — Minestra di anitra alla Russa (*Rossolnick*).

Sventrate e fiammeggiate una bella anitra; mettetela in una casserola con le sue frattaglie; inondatela con acqua tiepida e fate bollire. Ai primi bollori, togliete e fate sgocciolare l'anitra e dividetela in quattro parti. — Tagliate a fette sottilissime una cipolla ed un porro e poneteli in una casserola con del burro, adagiandovi sopra i quarti dell'anitra; ponete la casserola su fuoco moderato e fate rinvenire le carni; conditele, spolveratele con due cucchiaiate di farina, bagnatele con due litri di brodo e con un bic-

(1) *Alcuni, invece, fanno stufare le ortiche e l'acetosella con 300 gr. di cipolla trita e fusa nel burro; spolverano con quattro cucchiaiate di farina, bagnano con due litri di consumato di pollo, lasciano cuocere durante mezz'ora o poco più e legano con due decilitri di panna acida.*

chiere di sugo di cetriuolo (*agoursis*); fate bollire il liquido e ritirate la casserola di fianco al fornello; aggiungete un mazzetto composto di prezzemolo, finocchio, timo e lauro. A misura che le carni sono cotte, ritiratele e fatele sgocciolare; sgrassate il liquido, passatelo pel setaccio in un'altra casserola e fate bollire. — D'altra parte, tagliate in forma di colonnette a punta, di due o tre centimetri di lunghezza, delle radici di prezzemolo e delle carote novelle; praticate, sulla parte più spessa di cadauna colonnetta, un taglio in croce; fate cuocere, per tre quarti, queste radici in acqua e sale, poi sgocciolatele e tenetele in serbo dentro una casseroletta con un po' di brodo. Tagliate due grossi cetriuoli a striscie di un centimetro di larghezza ed alquanto spesse; suddividete le striscie in tante losanghe che farete imbianchire prelessandole; aggiungetele alle radici di prezzemolo e mescolatele alla minestra facendole cuocere durante 20 minuti. Sgrassate la minestra; legatela con 3 tuorli d'uovo stemperati con del sugo di cetriuoli e finitela mescolandole un pizzico di finocchio verde, ed aggiungendo le carni dell'anitra disossate, come pure le frattaglie.

430. — Minestra coll'anitra alla lituana.

Appartiene ai *Rossolnick*, con qualche variante folkloristica.

Tagliate la testa ad un'anitra viva per raccoglierne il sangue, che mescolerete con sugo di limone onde conservarlo liquido. — Piumate l'anitra, sbuzzatela, passatela sulla lampada allo spirito per toglierle la caluggine, accosciatela e prelessatela nell'acqua bollente durante qualche minuto; quindi mettetela in una pentola con il collo, le punte d'ale, il ventriglio, un porro, una cipolla chiodata con garofano, una carota, una radica di prezzemolo e fronde del medesimo, legate a mazzetto, un piccolo grumolo di sedano, odore di noce moscata e due manciate d'orzo perlato. Bagnate l'anitra ed i legumi con tre litri di brodo ed un bicchiere di vino bianco; ponete la pentola sul fuoco; schiumate il liquido, fate bollire, quindi ritirate da un lato la pentola. Sgocciolate l'anitra e le parature appena cotto il tutto; smembrate il volatile, che, a sua volta, ridurrete a pezzetti per metterli nella zuppiera, insieme al collo, ventriglio ed alette. Aggiungete ai pezzi di carne una giuliana composta di radiche di sedani e funghi cotti. Passate il brodo in una casserola, sgrassatelo e legatelo col sangue tenuto in serbo, misto a quattro tuorli d'uova; fate cuocere la lega senza bollori e travasate la minestra nella zuppiera.

431. — Zuppa lituana (*Po-Litowski*).

Passato di patate molto chiaro (tre quarti di litro di purèa con tre litri di consumato) al quale aggiungerete — dopo averlo passato per la stamigna — una giuliana di garzuoli di sedano (300 grammi) precedentemente fusa nel burro, e unitamente una tagliuzzata d'acetosella (80 grammi). Lasciate bollire durante un'ora circa, poscia legate con tre decilitri di panna acida ed un pezzo di burro fresco. Guarnite con pezzettini di ventresca affumicata, tagliata a piccoli rettangoli, della salsiccia e delle piccole uova fritte, di cui il tuorlo soltanto deve essere servito, mentre il bianco all'intorno viene soppresso.

432. — Zuppa livoniana con i Kloskis.

Fate sudare nel burro, un chilogrammo e mezzo di spinaci prelessati, insieme a 130 gr. di cipolle tritolate e 150 gr. di tagliuzzata d'acetosella. Aggiungete un litro di bescia-

mella; fate cuocere adagino, passate per la stamigna e diluite il passato con due litri di consumato bianco. Fate spogliare durante 20 minuti; finite con 120 grammi di burro, due decilitri di doppia panna; aggiungete una tagliuzzata di cerfoglio ed i così detti *Kloskis*.

Apparecchio per « Kloskis »: 500 gr. di pasta reale, senza zucchero, addizionata di 25 gr. di scalogno tritolato e prelessato, 50 gr. di piccolissimi crostini di pane fritti nel burro e 50 gr. di prosciutto magro cotto tritolato. Foggiate i *Kloskis*, come delle palline ed affogatele nell'acqua calda, leggermente salata, durante un'ora.

433. — Zuppa di frattaglie alla Russa (*Potroka*).

Prendete le frattaglie (*abatis* dei francesi) di tre o quattro dindi o di oche, cioè: zampe, collo, ventriglio e punte d'ali (riservando soltanto i fegati che prelesserete e terrete a parte), scottatele in acqua bollente e quindi rinfrescatele e scolatele. Tritate una cipolla, imbionditela nel burro, mescolatela con due cucchiaiate di farina e lasciate cuocere pochi secondi; stemperatela, poco a poco, con tre litri di brodo e mezzo litro di sugo di cetriuoli (*agoursis*) salmarinati; lasciate bollire rimestando, aggiungete le frattaglie, due ettogrammi di ventresca di maiale tagliata a dadi, qualche legume tagliuzzato, un mazzolino guarnito; ritirate la casserola sull'angolo del fornello, continuate l'ebollizione per due ore. Scolate le frattaglie e deponetele in una casserola; sgrassate il brodo, passatelo per la stamigna sopra le frattaglie disposte nella casserola, fatele nuovamente bollire; aggiungete una giuliana di legumi cotti: carote, radici di petroselino e fronde di sedano; dopo pochi istanti, legate il brodo con panna acida passata. Versate nella zuppiera, aggiungete quattro cucchiaiate di cetriuoli tagliati a mandorla e prelessati, e guarnite con piccoli ravioli (*Pellmenes*) ed i fegati di dindo prelessati e tagliati a scaloppine.

434. — Zuppa Klodnick alla Polacca.

Prendete due mazzi di bietole a piccola costa (oppure di barbabietole ben tenere, piuttosto verdi che rossiccie), un pugillo di maligia, ed una manata di fronde verdi di finocchio; mondate e lavate questi erbaggi, prelessateli separatamente in acqua bollente e salata, tenendoli ben verdi; scolateli per bene, tritateli minutamente e deponeteli sul fondo d'una casserola di pirofila (oppure di alluminio, se non si può avere d'argento come usano i russi), bagnateli stemperandovi assieme un litro circa di sugo di cetrioli salmarinati ed un litro di *Kwass* (birra d'orzo, di frumento e d'avena che i russi fabbricano in casa, ma che si può rimpiazzare col *pale-ale* inglese); coprite la casserola, serbandola sul ghiaccio. Sbucciate due cetriuoli freschi ed un altro salato, dividete in quattro parti ciascuno per sbarazzarli dai semi e poi tagliateli a dadolini; tagliate egualmente un piccolo pezzo di storione abragiato, ma freddo; mettete il tutto insieme in una terrina, aggiungete 5 o 6 code di gamberi sgusciate, una cucchiaiata di maligia ed un'altra di finocchio verde, crudi e tritati ambedue. Un'ora prima di servire, passate per la stamigna un litro di panna acida, incorporatela col composto tenuto sul ghiaccio dentro la casserola d'alluminio o d'argento; aggiungeteci anche le code di gamberi, le erbucce fine, i cetriuoli e lo storione a dadolini. All'ultimo momento, mescolate al liquido alcuni pezzetti di ghiaccio artificiale ben terso, della grossezza d'una mandorla, sei uova sode, tagliate a spicchi.

435. — Zuppa alla Kisseleff.

Procedimento come per la Rossolnik polacca. Soltanto aggiungete delle carotine e dei porri prelessati nel brodo, quindi diacciati; cinque o sei teste di cavoli-rape teneri tagliate a spicchi, un gambo di sedano, due o tre navoni piccoli, prelessati e cotti nel brodo, una testa di verza tagliata a giuliana, prelessata nel brodo quindi ridotta a gelo; tre garzuoli di lattuga scottati a parte. Al momento di servire, tagliate i polli a quarti (disossandoli e spellandoli perfettamente), poneteli in zuppiera coi legumi ben sgocciolati e cinque o sei cucchiaiate di riso già cotto nel brodo. Passate il brodo per la salvietta, sgrassatelo e versatelo nella zuppiera.

436. — Minestra di rognoni di vitello e di cetrioli.

Un vellutato leggero cotto con una guarnitura di radici di petroselino e di finocchio selvatico, butirrato e passato per la stamigna; guarnitelo con fettine sottili di rognoni di vitello, d'olive farcite con farcia da chenelli di pollo, di piccoli funghi porcini marinati nell'aceto e di fette di cetrioli (*agoursis*). Aggiungete a questo vellutato due decilitri di succo di cetrioli.

437. — Zuppa di polli e di frattaglie alla Polacca.

Mettete in una pentola di coccio: 450 gr. di ventresca affumicata di maiale e 100 grammi di prosciutto pure affumicato (per gli israeliti si mette invece petto d'oca e prosciuttini d'oca affumicati), tre chilogrammi di garetto di vitello ed un chilogrammo di punta di petto di manzo tagliata a dadi; bagnate queste carni con acqua fredda; mettete la pentola sul fuoco, lasciate cuocere schiumando a suo tempo con cura. Al primo bollore, ritiratela sull'angolo del fornello lasciandola subbollire a fremito leggero; salate moderatamente; un'ora dopo, aggiungete: 3 carote, 3 porri, un gambo di sedano, 2 radici di prezzemolo, cinque chiodi di garofano; proseguite la bollitura fino a cottura delle carni che ritirerete man mano; passate il brodo per la salvietta in una casserola; sgrassatelo, fatelo bollire; aggiungete 500 grammi di grano saraceno o tritello (oppure del semolino) lasciandolo cadere a pioggia nel brodo. Mezz'ora dopo sgrassatelo, aggiungete un pugnetto di finocchio e di prezzemolo trito; versatelo nella zuppiera; aggiungete i filetti dei polli tagliati a scaloppini, cotti nel brodo, con la dadolata di ventresca e di prosciutto.

438. — Minestrone acido ghiacciato (*Batwinia*).

Nettate e lavate 600 gr. di spinaci, 400 gr. di foglie d'acetosella, 400 gr. di barbabietole, che taglierete colle forbici e fatele sudare nel burro, quindi passatele per il setaccio fine, ricavandone un passato composto. Diluitelo con due litri di vino bianco aspretto (tipo asprigno d'Aversa, nella Campania), aggiungete 20 grammi di sale, 15 grammi di zucchero, 250 gr. di cetrioli (*agoursis*) tagliato a dadolini; 10 gr. di cerfoglio e 10 gr. di serpentaria tritolati; 15 gr. di scalogni tritolati. Servite freddo con pezzettini di ghiaccio nella minestra.

439. — Minestra ghiacciata di cetrioli e barbabietole alla Polacca (*Chotodric*).

Fate marinare, con poco sale, dei cetrioli finamente affettati e previamente sbucciati, tanto da ottenere, colla pressione, un litro di liquido, che farete bollire, in seguito, con un po' di lievito di farina, che addizionerete con un litro di latte cagliato o panna acida (*smitana*), man mano che il composto — ritirato dal fuoco — andrà lentamente raffreddandosi. — D'altra parte fate bollire una barbabietola nell'acqua, al ristretto, e poscia tritatela finamente. Tagliate a rotelle delle uova sode (uno per persona), che disporrete, insieme alla barbabietola, in fondo ad una zuppiera ovale, ossia a navicella, cospargendovi sopra della cipollina e del finocchio tritati finamente, cui aggiungerete delle polpe di gamberi e delle fette di cetrioli. Versate, sopra quello strato composto e variegato, il succo dei cetrioli e parte della cozione della barbabietola.

Servite diaccio, unendovi, all'ultimo istante, dei pezzettini di ghiaccio.

NB. — Anche i Cosacchi del Don ed i Kirghizi preparano il *chotodric*, con questa variante: che mescolano il latte cagliato di giumenta (che per loro rimpiazza quello di mucca, come quello di renna per i popoli iperborei e quello di cammella per gli asiatici del centro), con del succo di cetriolo oppure di cocomero o anguria), con del finocchio selvatico, della cipolletta, dell'acetosella trita, prealabilmente fatta rinvenire nel burro, con delle fette di cetrioli sottilissime e delle uova dure, pure affettate, ricoprendo il tutto al momento di servire, con del ghiaccio pesto.

440. — Minestra di chenelli di pollo alla Polacca.

Prendete sei petti crudi di polli novelli e sei petti cotti; fateli rosolare in una tiella con del burro, con delle fette di prosciutto crudo, mezza foglia d'alloro ed un po' di sale. Tritate e pestate quelle polpe e formatene delle polpettine o chenelli col cucchiaio, ripieni di una giuliana ben tirata; fate affogare i chenelli nell'acqua bollente, quindi serviteli dentro un buon consumato.

441. — Minestra col passato di prosciutto.

Pestate nel mortaio, 800 gr. di prosciutto magro cotto, inumidendolo con qualche cucchiaiata di consumato. Aggiungete, continuando a pestare, tre decilitri di passato di cipolla e tre decilitri di passato di pomidoro. Drogate con polvere di paprika (oppure con una punta di Cajenna) e rasura di noce moscata e passate l'apparecchio per stamigna. Diluitelo, aggiungendo tre litri di buon consumato di pollame, ma poco salato. Fate scaldare a bagno-maria ed aggiungete, al momento di servire, tre decilitri di Madera o di Marsala e 100 gr. di burro fresco. Guarnite con prosciutto tagliato a dadi e con crostini di pane fritti.

442. — Minestra all'essenza di prosciutto (*Selianka*).

È press'a poco simile alla precedente, soltanto la guarnitura consiste in crauti brasati e fronde di prezzemolo prelessate.

443. — "Borsch„ Moldavo.

Questa minestra nazionale dei moldo-valacchi degli antichi principati Danubiani, ora sudditi rumeni, differenzia dagli altri *bortsch* o *borschtsch* o *barszes*, sia russi che polacchi, costituiti da minestroni di verdure cotti nel brodo di pesce oppure di carne, a seconda se sono magri o grassi.

Per preparare il *borsch* moldavo, bisogna principalmente apprestare il *Koas*, procedendo nel seguente modo:

Mettete, in una terrina: un chilogrammo di pasta da pane leggermente inacidita, stemperatela coll'acqua tiepida, unendole due chilogrammi di tritello (crusca fina), di maniera da ottenere una poltiglia o intriso liquido, che verserete in un vaso di legno in forma d'imbuto, dove lascierete fermentare durante due giorni, quindi passatela per la salvietta. E' con questo liquido semifermentato che si confeziona la minestra.

Fiammeggiate, sulla lampada a spirito, un grosso pollo, nettatelo, fendetelo, spellatelo e disossatelo. — Tritate finamente la polpa delle coscie e dei filetti del petto con metà del loro volume di lardo fresco ed un poco di prosciutto; ponete il battuto in una terrina con metà del suo volume di riso prelessato; condite con sale, pepe e finocchio verde trito; finitelo con due o tre uova e rinchiudete la farcia nella pelle del pollastro, divisa in due, formandone due polpettoncini che rinchiuderete, separatamente, in due pezzi di garza, ben legati. Ponete le ossa, la carcassa del pollo in una casserola, con dei legumi e del brodo, mettetela sul fuoco, fate bollire il liquido, quindi ritiratela vicino al fuoco, lasciando subbollire, durante un'ora; in capo a questa, aggiungeteci i due polpettoni, che farete cuocere durante un'ora e mezzo; quando saranno cotti, levateli, sgocciolateli e lasciateli raffreddare a metà.

Prendete un litro e mezzo di questo brodo passato e sgrassato; mescolatelo con egual quantità di *borsch* ossia di *koas* ben chiarificato, versatelo in una casserola; fatelo bollire ed aggiungetevi 200 gr. di riso imbianchito. Quando il riso sarà cotto, versate la minestra nella zuppiera, unitele i polpettoncini tagliati a fette, ed anche un pizzico di finocchio verde tritato.

444. — Minestra polacca colla crema d'orzo (*Krupnik*).

Medesimo procedimento che per il *bortsch* polacco, al quale si aggiunge la crema di orzo, oppure la *Smolenski Kroripa* che è una semola bianca o tritello di frumento, di cui la migliore proviene da Smolensk.

445. — Zuppa alla Pojarski (1).

Buon consumato di pollo gnarnito con scaloppine fatte con farcia di pollo, grillettate nel burro e molto pepate, e crostini di pane.

446. — " Barsch „ della Galizia.

Ponete, in una pentola di coccio, un chilogrammo e mezzo di culaccio di bue; bagnate questa fetta di carne con quattro litri di sugo di barbabietole acido (2) e poco sale; ponete la pentola sul fuoco, schiumate il liquido, ed ai primi bollori ritirate la pentola di

(1) *Eroe nazionale polacco.*

(2) *Per preparare questo sugo — che nell'Europa settentrionale può trovarsi già bello e pronto — raschiate tre o quattro barbabietole ben nettate, facendo cadere in una terrina la raschiatura della polpa che coprirete con acqua tiepida, leggermente acidulata con aceto; aggiungete 200 grammi di midolla di pane, due bicchieri di latte, e ritirate la terrina ben coperta in un ambiente tiepido; 24 ore dopo, passate il sugo pel setaccio, quindi filtratelo e decantatelo.*

fianco al fornello; aggiungete un'orecchia di porco salata, fiammeggiata e prelessata e due porri; lasciate subbollire fino a perfetta cottura delle carni. Nel frattempo voi avrete tagliuzzato, a giuliana, una radice di sedano, una piccola barbabietola, un porro e qualche fungo possibilmente freschi; fate cuocere leggermente nel burro questi legumi, bagnandoli con due o tre litri di brodo già pronto, facendolo passare per il setaccio; lasciatelo bollire, aggiungendovi quattro salsicciotti affumicati alla tedesca; 20 minuti dopo, aggiungeteci qualche cucchiaiata di sugo di barbabietole crudo, ben rosso e filtrato, onde colorire il brodo; poneteci dentro l'orecchia di porco trinciata sottilmente, come pure una porzione della carne di bue tagliata a dadolini; trinciate, a fette piuttosto spesse, i salsicciotti, deponetele nella zuppiera e versateci sopra la minestra; aggiungeteci un pizzico di prezzemolo trito, e servite a parte dei crostini di pane fritti nel burro, svuotati e guarniti con del midollo cotto di bue.

Minestre Elleniche.

Il tipo della zuppa greca è la così detta *Salamis*, una *russomada* d'uova con sugo di limone, servita nel consumato con tagliuzzata di prezzemolo e pepe rosso. Vi è pure un pilao di riso che poco diversifica da quello turco.

447. — Tagliatelle farcite alla Greca (*Kad-neiff*).

Cuocete e condite con sugna (1) e buon formaggio pecorino, 500 gr. di tagliatelle, che distenderete in una tegghia unta pure di strutto, dello spessore di un cent. circa e lascierete raffreddare. D'altra parte, ammannite il seguente composto: 300 gr. di fesa fina di vitello, 100 gr. di prosciutto grasso, un pizzico di prezzemolo trito, uno scrupolo di aglio, un cucchiaio di sugo di carne ben ristretto, 50 gr. di mollica di pane inzuppata nel latte, il tutto ben tritato colla lunetta ed anche ben battuto nel mortaio tanto da costituire una mantecca, che regolerete di sale e pepe. Tagliate a strisce della lunghezza di sei centimetri circa lo strato delle tagliatelle messe a raffreddare nella tegghia. Nel mezzo di ciascuna striscia e nel senso di tutta la loro lunghezza, collocate un grosso cordone di quell'apparecchio suddetto. Ripiegate su se stessa cadauna striscia, nel senso longitudinale, per modo da racchiudere il suddetto ripieno. Rimettete nella tegghia le strisce di tagliatelle così farcite, colla parte tagliata al disotto e con un pennello intriso nello strutto fuso ungete la superficie della striscia, cospargetela di pan grattato e nuovamente d'unto e poi avanzate a forno caldo, avvertendo che ogni cordone di tagliatelle sia ben accostato all'altro vicino, affinchè non si allarghino troppo, colla dilatazione prodotta dal calorico. Venti minuti di cottura bastano perchè la superficie del Kad-neiff assuma un bel colore dorato, indice di perfetta cottura. Togliete la tegghia dal forno;

(1) *Al sugnaccio, oppure al grasso di coda d'agnello, in uso nella cucina greca, si può in meglio sostituire il burro, oppure il grasso d'arnioni di vitello, depurato e chiarificato.*

lasciate alquanto riposare, quindi tagliate il Kad-neiff per traverso, come per farne tante piccole porzioni.

Servite su piatto, cospargendo il farinaggio ellenico con un buon sugo o fondo di carne e formaggio grattato (cacio-cavallo oppure reggiano). Servitene pure a parte.

448. — Minestra d'agnello alla Greca (*Arny Psytos*).

Tagliate a pezzi medii una spalla d'agnello (1); poneteli in casserola con cipolla affettata e burro; fate rinvenire tutto insieme sul fuoco, rimestando; quando le carni avranno preso colore, spolveratele leggermente con una cucchiaiata di farina, aggiungendovi un pizzico di polvere di Currie indiano; due minuti dopo, bagnate con quattro litri di brodo, addizionandovi delle striscie o ritagli di prosciutto crudo ed un mazzetto di prezzemolo. Appena l'ebollizione si sarà pronunciata, ritirate la casserola da un lato del fornello e lasciate terminare la cottura dell'agnello. Passate i fondi della cozione pel setaccio in un'altra casserola; mescolateci 250 gr. di riso cotto in gran copia d'acqua onde conservare integri i grani. Continuate a lasciare subbollire durante 10 minuti, mentre voi distaccherete la polpa dalle ossa per deporla nella zuppiera e versarvi il brodo sopra.

Minestre Iberiche e Lusitane.

« La cucina nazionale spagnuola — scrive Gustavo Straforello — è in gran parte orientale, ed il principio in essa dominante è il cuocere in umido o in stufato, essendochè lo arrostire sia quasi ignoto per iscarsezza di combustibile. La pignatta od *olla* è divenuta perciò un sinonimo pel pranzo degli spagnuoli, appunto come il *beafsteak* credesi costituisca esclusivamente il pranzo degli inglesi.

« Quanto più scadente è la carne, tanto più importante è la salsa, che in Spagna ha per base l'olio, l'aglio, lo zafferano, ed il pepe (*pimiento*).

« Fu detto degli inglesi eretici: che essi non hanno che una salsa (burro fuso) e cento diverse forme di religione; laddove, nella Spagna ortodossa, non v'ha che una salsa ed una religione, ed il cambiare la prima sarebbe un'eresia non meno che cambiare la seconda.

« Essa (vo' dire la salsa e non la religione, intendiamoci) ha quel ricco color di terra d'ombra che Murillo imitò così bene, e non meraviglia, dacchè egli estraeva il suo color bruno speciale da ossa cotte nell'*olla*. Questo color bruno (*negro de huesso*) è la livrea della Spagna abbronzata, dove tutto è bruno, dalla Sierra-Morena all'infimo spagnuolo.

« Codesta salsa ha non solo lo stesso colore, ma anche lo stesso sapore in ogni dove; quindi la difficoltà di indovinare i materiali ond'è composto ogni piatto, se lepre o gatto, vitello o vacca, bue od asino. — Un uomo prudente, in Spagna, non deve perciò tentar mai di risalire all'origine della cosa, dacchè, come dice un proverbio spagnuolo: *quien las cosas mucho apura, non vive vida segura.*

« Entrando nelle cucine della Penisola, la prima cosa che s'affaccia è l'*olla*, in cui può dirsi sia condensato tutto il genio culinare della Spagna.

« L'*olla* non si fa bene che in Andalusia e nelle case delle persone *comme il faut*. La si chiama *puchero* nel rimanente della Spagna, dove là non è altro che un magro miscuglio di arida carne di vacca bollita con *garbanzos* (ceci) ed un rocchio di salsiccia. — La vera *Olla*, l'antica e veneranda *Olla Podrida*

(1) *Veramente l'*Arny *è un montone selvatico, colle corna molto ritorte, che si caccia nelle montagne. È il capostipite dei montoni steatopigi, cioè a coda grassa.*

(di cui tutti parlano e pochi conoscono), è assai difficile a fare; e non si può mangiare fuori di Spagna, perchè mancano molti ingredienti. Essa esige una gran cura ».

Ne diamo la ricetta, desunta dal libro del ligure ed umorista viaggiatore.

449. — Guazzabuglio nell'olla (*Olla Podrida*).

Basi e guarniture: 3 chil. di petto di bue disossato; 500 gr. di orecchie di porco (1); un chil. di pieducci di porco; 300 gr. di code di porco intiere, 500 gr. di ventresca di maiale; 300 di prosciutto; 4 salamini o salsicciotti rossi, detti *chorisoz* (2); una pernice, un pollo, un' anitra (oppure una piccola tacchina o pollanca); 200 gr. di petto di montone; 600 gr. di ceci (*garbansoz*); 5 litri d'acqua, 25 gr. di sale.

Guarnitura di marmitta: una verza, 4 garzuoli di lattuga; 3 patate dolci di Malaga, 2 pomi di Ronda, 400 gr. di carote, 150 gr. di cipolle, 200 gr. di sedano; 3 spicchi d'aglio ed erbaggi: piselli, zucca, scorzonera, bietole, indivia, ed altri legumi a piacere, comprese le melenzane ed i peperoni gialli o rossi, tagliati grossolanamente alla contadina; spezie, pepe a discrezione.

Procedimento: Pigliate 2 pentole di coccio — dette appunto *olle* — e mettetele sul fuoco, piene d'acqua, in fornelli separati. Ponete, nell'olla n. 1, i garbansos o ceci (già messi in macero nel giorno precedente), aggiungete il petto di bue e di montone, il pollo, la pernice, l'anitra, la coda di montone, il lardo magro o ventresca a larghe fette, così pure il prosciutto; fate bollire a furia sul principio, indi adagino, durante 4 a 5 ore, schiumando, salando e togliendo a misura che sono cotti i volatili o carni diverse.

Mettete, nell'olla n. 2, insieme all'acqua, tutti i vegetali indicati, mondi, lavati e tagliati alla contadina, i salsicciotti rossi ed i pieducci, le orecchie e code di porco. Quando ogni cosa sarà cotta, colate, ed il liquido di cottura di questa seconda olla, buttatelo via. Sgrassate il brodo della prima olla che servirà per far cuocere il riso, oppure per fare la zuppa di pane, tagliato a fette; salsate con pomidoro, servite caldo insieme all'olla. Disponete in un gran piatto profondo di servizio (come per quello dell'antico potaggio francese già da noi descritto, detto « *gamba di legno* ») i componenti dell'olla in grande, nel seguente modo: i legumi come strato di fondo, il bue nel centro insieme al montone, fiancheggiato dal pollo, dalla pernice e dall'anitra, dalle fette di prosciutto, di lardo e dai *chorizos* a mo' di corona.

450. — Il Puchéro.

È la « *pentola al fuoco* » (*pot-au-feu*) ossia brodo col bollito dei francesi ed italiani che consacra e riscalda, sull'ara del fornello, i vincoli di consanguineità latina. Il *puchéro*, meno ricco e complesso dell'*olla podrida*, è però costituito sulle stesse basi, ma, come si direbbe modernamente, a scartamento ridotto.

È in sostanza il nostro manzo bollito, con buona scorta di legumi, da marmitta, cui s'aggiungono delle fette di lardo magro, un'orecchia, oppure un grugno di porco, i soliti

---

(1) *In Spagna, veramente, mettono mezza testa di porco salato e preventivamente macerata nell'acqua. Noi crediamo bene, come nel* Hochepot *fiammingo, suo succedaneo, di mettere: orecchie, pieducci, e code di maiale (i romani vi mettevano anche le vulve di scrofa).*

(2) *Questi salamini sono come i* butifar *di Catalogna, fortemente pimentati con zenzero o paprica di Spagna — che* levantan las piedras, *come dicono in castigliano — ed aromatizzati con timo, salvia, lauro, ginepro ed altri. Vi è, come carne tritolata: fesa e fegato di maiale con lardo insaccato.* (*Vedi* Salsamentaria).

chorizos e qualche frattaglia di pollame. Come guarnitura, molti erbaggi e legumi da marmitta fra i quali i famosi *garbanzos* o ceci di Spagna (rammolliti nell'acqua tiepida sin dalla vigilia) e qualche fetta di zucca o di zuccotti, con un mazzetto d'erbucce, tra le quali un po' di menta. Si lascia cuocere circa 4 ore o poco più, schiumando e sgrassando come di pratica. Per servire si toglie la carne, i *corizos*, le fette di lardo, ecc.; si mettono, disposte in un piatto da servizio, contornandole coi legumi, ed a parte si serve il brodo, colato e sgrassato, con fette di pane tostato o non tostato, a piacere.

451. — Cianfaina o zuppa di fegato.

Tagliate a pezzettini del fegato di vitello e di maiale (anche di polmone di vitello o d'agnello); fate un manicaretto con olio, cipolla affettata ed erbe aromatiche, sale, pepe e spezierie. Versateci, alla fine, la quantità d'acqua calda sufficiente per inondare l'intingolo del cibreo. Versate su crostini di pane arrostiti.

452. — Ajo Blanco.

Come la zuppa *aigo bouido* dei provenzali, l'ajo-blanco o « *zuppa bianca* » dell'antico popolo andaluso, rimonta, per avventura, ai tempi del Cid-Campeador, costituendo al giorno d'oggi un meschino beverone appropriato alla sobrietà di questi concittadini di *Don-Chixote*. Eccone la formula che diamo come contributo al folklorismo gastronomico di quelle regioni.

Pestate insieme: un pugno di fave fresche e di mandorle mondate, nonchè 2 spicchi d'aglio. Versate in questo apparecchio una o due cucchiaiate d'olio d'oliva, ma a poco a poco, per aiutare la manteccatura di quel battuto; aggiungete un litro d'acqua, un cucchiaio d'aceto, od il succo di due limoni; regolate di sale e pepe, e versate nella terrina dove avrete messo della midolla di pane tagliata a dadi.

Questa zuppa estiva costituisce, col così detto *gaspacho* o insalata acetosa (posca), una vivanda delle più refrigeranti per lo stomaco del proletariato andaluso. Vi è anche una panata coll'aglio, detta *sopa de gato*, che tralasciamo.

453. — Il " Gaspacho „ o minestra fredda andalusa.

È l'antica *posca* (*potus et esca*) dei soldati romani, durante i calori d'estate; *posca* che avevano ricavata dai celtiberi, particolarmente dell'Andalusia; tantochè l'imperatore Adriano, d'origine spagnuolo, benchè nato a Roma e adottato da Trajano, si compiaceva, durante le marcie dei suoi soldati, nelle giornate afose d'estate, di assaggiare quella *posca messorum* (potaggio dei mietitori), così comune nell'Andalusia.

Ponete in mortaio, 500 gr. di pane bianco ben raffermo e quasi secco; aggiungetegli: pepe sale, cajenna, e 2 pimenti dolci tagliati in 2 parti, 4 grossi pomidori e 2 cucchiaiate d'acqua bollita. Lessate il tutto, per modo da ridurre ad una pasta o pappa, e versateci sopra, goccia a goccia, dell'olio d'oliva (un quarto circa di litro). Passate pel setaccio la pappa, e fate che cada nella sottoposta zuppiera, e completate l'assaporamento con una grossa cipolla, 4 spicchi d'aglio e qualche citriuolino crudo tagliati a fette sottilissime. Lasciate riposare una mezz'ora, quindi aggiungete 500 gr. di pane bianco, tagliato a piccoli quadretti, e riempite la zuppiera con dell'acqua filtrata fredda, alla quale mescolerete un quarto di litro di buon aceto di vino bianco e dei pezzetti di ghiaccio del più limpido e puro.

454. — Pilaff all'antica (*Cucina ispano-moresca*).

Fate cuocere, come per una fricassea, due bei polli grassi e giovani; appena soffritti e di bel colore, come pure la cipolla, copriteli interamente d'acqua, e lasciate ultimare regolarmente la loro cottura a piccolo fuoco. Disossate ogni singolo pezzo dei polli smembrati, e rimettete le polpe, così ottenute, in casserola, allungando il loro fondo con altrettanta acqua bollente; aggiungeteci 6 peperoni gialli (*pimientos* oppure *amarillos*) previamente bragiati sulla graticola (quindi sbucciati e privi di semi e d'ovario) e tagliati a pezzettini, poscia 400 gr. di riso della Carolina (previamente mondato e ben soffregato per nettarlo dalla polvere) e burro (*manteca de vaca*) o sugna (*manteca de puerco*) quanto basta; assaporate con sale e pepe, e fate bollire. Dopo qualche minuto di bollore, avanzate la casserola al forno, lasciando terminare di cuocere il riso senza rimestarlo. Versate il *pilaff* in un piatto concavo, cospargete la superficie con formaggio (*queso*) grattato, accompagnandolo, a parte, con una salsa di pomidoro molto accentuata di sapore. Serve di guarnitura questo *pilaff*, alla rinomata vivanda o guazzetto (*guisado*) del *pollo con arrozo* (pollo col riso) o *pollo Valenciano*, così stimato in Spagna.

NB. — Certamente che, nella cucina antica moresca, non vi era il riso della Carolina, nè il pomidoro, modificazioni che vennero in seguito; piuttosto guarnivano il riso con melenzane (*berengana*) affettate, mortificate col sale, quindi asciugate, infarinate e fritte nell'olio.

455. — Cocido alla Portoghese.

Mettete in pentola di coccio: 1 Kgr. di bue, un pezzo di prosciutto crudo, il manico d'un zigotto di montone, una gallina e due manate di *garbanços* (ceci spagnuoli) rammolliti. Come liquido di cozione, mettete 5 a 6 litri d'acqua fredda, e ponete la pentola sul fuoco; schiumate accuratamente ed al primo bollore ritirate la pentola da un lato; 2 ore dopo, aggiungete una piccola verza prelessata ed attaccata con dello spago; 2 porri, un pomidoro sbucciato, sgranato e spappollato, una carotina affettata a rotelline, e 3 chiodi di garofano; un'ora dopo, gettate nel brodo 2 *corizos* (oppure due salsiccie affumicate). Allorchè le carni saranno cotte, colate e passate il brodo in una casserola per mantenerlo al caldo.

Tritate una cipolla, fatela rosolare di bel colore nella sugna, mescolatele 500 gr. di bel riso della Carolina (o di Piemonte), bagnatelo col brodo della casserola, innondandolo e sommergendolo completamente, e lasciate crogiuolare adagino; quando sarà il riso a secco e ben a punto, mescolategli una cucchiaiata di pepe dolce, o *pimenton* in polvere (anche la *paprica* può sostituirlo), e qualche cucchiaiata di salsa di pomidoro. Col rimanente brodo, passato e sgrassato, preparate una minestra di tapioca; quand'essa è a punto, versatela nella zuppiera. Ritirate le carni dalla pentola; il pezzo di bue, la pollastra, il prosciutto, i salsicciotti; disponeteli bene nel piatto, guarniteli coi ceci e col cavolo diviso in quarti. Servite il riso a parte.

Minestre Tedesche.

Johannes Trojan, un vero umorista teutone, dopo avere enumerate le vivande folkloristicamente tedesche: l'*eisbein* (osso buco di maiale) co' crauti o coi *panaché*; il *Leipzinger allerlei* (guazzabuglio di Lipsia); l'*Enrico azzurro* (frittata co' mirtilli) del Luxemburgo, e l'arrosto di pecora; i piccoli *gnocchi di patata* (*Kartoffel knodel*) di Weimar o quelli più grossi, bavaresi, sia semplici fatti con farina, sia misticati con fegato; lo *schmarren* di vitello pesto, pure bavarese; lo *schlesische himmelreich* (il « paradiso slesiano ») formato di carne di bue affumicata, frutta in conserva e gnocchi di patate, conchiude con attribuire una vera supremazia culinaria alla Prussia orientale ed all'occidentale, pei loro grossi fagiuoli grigi al lardo, e per le loro trippe.

Perciò, secondo Trojan, tutti si accordano nel conferire il primo premio della gastronomia alle zuppe col lardo e co' « fagiuoli grigi ». Noi non contesteremo questa sua opinione, tanto più che, anche in Italia, specialmente in Toscana, si predilige molto la minestra co' fagiuoli, ed in Lombardia pure, perfino colla busecca, come sembra suaccenni l'autore; diremo solo che le minestre tedesche, salvo i gnocchi, sono la maggior parte costituite da frutta giulebbate od altrimenti conservate — come le nostre zuppe di pane colle marasche cotte nel vino —, in zuppe di birra, e specialmente di orecchie di porco, di oca, d'anitra ed altra selvaggina, come pure di varie frattaglie e paratare diverse. Di poco differisce l'Austria, salvo per certe minestre magiare col paprika, col *waterzoi*, comune a tanti altri popoli del settentrione.

456. — Zuppa colle ciliege.

Snocciolate 500 a 600 gr. di ciliege amarene o meglio di quelle dette « visciole » o « griotte ». Mettetele in un paioletto con 4 decil. d'acqua, un po' di cannella in stecca, un po' di rasura di buccia di limone e qualche zolletta di zucchero. Fate partire su fuoco vivo e mantenete l'ebollizione durante 3 o 4 minuti; legate con 2 cucchiaiate di fecola diluita nell'acqua fredda e passate il tutto per setaccio fine, schiacciate i nocciuoli delle ciliege (che avrete serbati) e fateli marinare dentro un litro di buon vino rosso che farete bollire nel paioletto. Passate il vino coi semi del nocciuolo per garza, strizzando per bene ed aggiungendolo al passato di ciliege che diluirete con questo sugo.

Servite bollente in un timpano, e date, nel medesimo tempo, in piatto guarnito, dei biscotti al cucchiaio, oppure delle fette di briozzo tostate sulla gratella. Servitene circa 100 gr. per mettere come guarnitura.

NB. — Questa zuppa, che per noi sarebbe un tramezzo zuccherato come la « zuppa inglese », pure, in Germania, si serve come zuppa comune. Si vede come i gusti siano differenti a seconda delle razze e dell'ambiente.

457. — Zuppa agro dolce (*Mechl-Supp*).

Tagliate finamente due porri ed una cipolla, fatele rosolare con un pezzetto di burro fresco; spolverate con due cucchiai di farina e sdiacciate con 1 decil. d'aceto. Bagnate con 1 litro di consumato bianco; regolate con pepe e sale e non mescolate troppo acciocchè non rimangano dei grumi nella zuppa; lasciate cuocere durante una mezz'ora o poco più, e finite con 2 decil. di doppia panna ed un pezzo di burro fresco.

458. — Minestra di orecchie di porco alla tedesca.

Rinfrescate 2 orecchie di porco salate; asciugatele con un pannolino per fiammeggiarle e farle bollire nell'acqua durante un'ora e mezza; sgocciolatele, dividete cadauna in due parti; ponetele in una pentola con mezzo litro di piselli secchi di qualità gialla (oppure con ceci), una carota, una cipolla, un mazzetto di prezzemolo, 2 chiodi di garofani; bagnate le carni ed i legumi con 4 litri d'acqua, fatela bollire e subito ritirate la pentola presso il fuoco, continuando il borbottìo del liquido fino a che le orecchie siano cotte. Toglietele, fatele sgocciolare, sopprimete le parti grasse e tagliuzzate finemente, a striscie, soltanto le parti membranose. Passate per setaccio fine i piselli; diluite questo passato con la cozione medesima dei piselli, che avrete messa in serbo; fate cuocere il passato, rimestandolo fino all'ebollizione; aggiungetegli le orecchie tagliuzzate, e, 10 minuti dopo, versate nella zuppiera. Servite con crostini a parte.

459. — Zuppa berlinese nella birra.

Fate fondere 120 gr. di burro in una casserola, insieme ad altrettanta quantità di farina, e formate una polentina leggera; lasciatela cuocere un istante rimestandola senza farle prendere colore; diluitela, in seguito, con circa 3 litri di birra leggiera (di Pilsen o di Monaco); tramenate il liquido fino all'ebollizione, e, per lasciarlo spogliare, ritirate la casserola di fianco al fornello, durante 24 minuti. Versate in una casseroletta, 1|2 bicchiere di rhum ed altrettanto di vino del Reno, con pezzo di zenzero tagliato ed un bastoncello di cannella, 100 gr. di zucchero, e la buccia d'un limone. Coprite la casseroletta e mantenetela calda in bagno-maria. Quando la polentina si sarà ben sgrassata, legatela con 12 tuorli d'uovo un po' frullati; cullate e scuotete la casserola, senza lasciare bollire la zuppetta nè scaldare di soverchio; passatela pel setaccio in altra casserola, mescolandole 160 gr., o poco più di burro, diviso a pezzettini, e, subito dopo, unitele l'infusione col rhum e vino del Reno, passandola essa pure. Versate il composto nella zuppiera, e servite a parte delle fette di pane arrostite.

460. — Minestra fredda di prugne nere.

Gettate nell'acqua bollente 3 o 4 dozzine di prugne nere, dette *couaches;* sbucciatele e ponetele in una casserola, bagnandole con poca acqua mista a vino bianco, insieme a due cucchiaiate di zucchero ed un po' di buccia sottile di limone; fatele cuocere, uso marmellata, quindi passatele pel setaccio, come pure il liquido. Versate quest'apparecchio nella zuppiera, e quando sarà quasi raffreddato, ponetela sul ghiaccio, mescolandole 3 o 4 dozzine di belle prugne spaccate a metà, sbucciate e leggermente cotte, prealabilmente, in un siroppo leggiero misto a poco vin bianco. Quando la zuppa sarà ben diaccia, servitela, accompagnata da biscotti (*zwiebach*), oppure da fette di pane tostate al forno.

461. — Zuppa di frattaglie e parature.

Prendete le estremità (zampe, colli, teste) nonchè le frattaglie (ventriglio, polmone, ed altre interiora ben nettate, serbando i fegatini a parte, privi delle vescichette biliari, per essere affogati all'ultimo istante) di tacchini, oppure di polli (3 dei primi o 6 dei secondi) e tagliateli a pezzi; fateli rosolare nel burro, a bianco, quindi spolverateli con 45 a

50 gr. di farina. Fate leggermente biondire; bagnate con 4 litri e mezzo di consumato di garetto di bue e di vitello, coi soliti aromi, e lasciate cuocere adagino, durante 2 ore o poco più. Ritirate le parature e frattaglie; passate e sgrassate il brodo e chiarificatelo; mettetelo in una casserola, con 3 decil. e mezzo d'orzo perlato già affogato, come pure i fegatini di pollo, anch'essi affogati e scaloppati; lasciate cuocere pochi minuti, quindi legate con tuorli d'uovo e panna; finite con 200 gr. di burro a pezzetti.

NB. Alcuni servono anche le frattaglie insieme all'orzo perlato ed ai fegatini, come se fosse un *hochepot,* un'*oille*, un'olla-podrida o guazzabuglio all'antica, ma nelle cucine signorili è meglio far a meno di questi rigattoni, lasciandole alle cucine da taverna o a quelle famigliari.

462. — Minestra di gnocchi (" Kloesse „) alla Berlinese.

Fate fondere, su fuoco dolce, 250 gr. di burro, fino che sia ridotto a pomata; aggiungeteci, frullandoli vivamente, 4 tuorli d'uovo, ad uno ad uno, e 5 cucchiaiate di fior di farina, una presa di sale, un pizzico di pepe e odore di noce moscata finamente grattugiata; aggiungete 3 bianchi d'uovo sbattuti e montati a neve e 2 bicchieri di latte. Questa pasta dovrà avere una certa quale consistenza; se fosse troppo molliccia, bisognerà aggiungerle un po' di farina. Prendete allora, con un cucchiaino da caffè, un pezzettino di quella pasta, grosso come una nocciuola, e lasciatelo cadere nell'acqua bollente oppure nel brodo grasso. Le pallottoline devono gonfiarsi; lasciatele 10 a 15 minuti; poscia servitele con del buon brodo in una zuppiera.

463. — Minestra di tagliatelle alla tedesca.

Fate delle tagliatelle, anzi delle fettuccine come di regola; ponetele a cuocere, una mezz'ora, dentro del brodo grasso bollente; allorchè saranno cotte, ponetele in una zuppiera, disposte a strati, spolverando, cadauno strato, con gruviera o reggiano grattugiato. Tre strati sono sufficienti. Coprite il tutto con del buon brodo, servite.

464. — Zuppa nazionale dell'Holstein.

Fate fondere 150 gr. di burro in una casserola; quando sarà ben caldo, mescolategli 3 manciate d'orzo perlato d'Alemagna; fatelo rosolare durante qualche minuto, mescolandolo e bagnandolo, poco a poco, con un litro e mezzo d'acqua tiepida; condite con poco sale, mescolate il liquido fino all'ebollizione; dopo uno o due bollori, ritirate la casserola di fianco al fornello, tanto da subbollire. Aggiungete 2 pugilli di môrille (dette, più italianamente: trippetti o spugnole) fresche; e lasciate crogiuolare durante un'ora, addizionandoci, di quando in quando, un po' di brodo leggerino di vitello; condite con poco sale ed un pizzico di zucchero. Quando l'orzo sarà cotto, frangetelo alquanto coll'aiuto del cucchiaio di legno; allungatelo con un litro di buon brodo bianco, avvertendo di legare il primo brodo da versarci insieme, con 4 tuorli d'uovo stemperati con un po' di panna. Ponete in fondo alla zuppiera, una guarnitura di punte di sparagi e di cavoli fiori già prelessati; così, pure, qualche cofanetto di granchi fluviali farciti col pane; versate la minestra sulle mentovate guarniture.

465. — Minestra di frattaglie alla moda di Pomerania.

Prendete le frattaglie di 2 oche; fiammeggiate le alette, i colli e le zampe, nettate i ventrigli e tenete in serbo i fegati; lavate le carni, scottatele e rinfrescatele. Affettate sottilmente una cipolla, fatela rosolare nel burro; aggiungetele le suddette frattaglie e fatele grillettare insieme durante qualche minuto; spolverate con poca farina, bagnate con brodo, rimestando fino ai primi bollori; ritirate, da un lato, la casserola, aggiungete un pezzo di radice di sedano tagliato a fette, una carota, un mazzetto composto di prezzemolo, di timo, di maggiorana, di lauro. Quando le frattaglie saranno cotte, passate il liquido in un' altra casserola e fatelo bollire. Parate le diverse frattaglie, sopratutto i ventriglî, divideteli e deponeteli in una casserola con i fegati imbianchiti, onde tenerli al caldo. Sbucciate 6 patate crude; tagliatele a pallottoline della grossezza d'un cece, mediante il cucchiaino scava legumi; gettatele nell'acqua bollente per 3 minuti; ritiratele, sgocciolatele ed addizionatele alla minestra, insieme alle frattaglie. Quando le patate saranno cotte, legate la minestra con 4 o 5 tuorli d'uovo, senza farla bollire e servitela calda.

466. — Minestra di tinche all'uso di Coblenza.

È una minestra regionale di quelle provincie della Prussia Renana.

Trinciate a fette sottili: una cipolla, un porro, una carota ed una radice di prezzemolo; fate cuocere adagino il tutto in una casserola con del burro; quindi bagnate con 9 decil. di vino bianco secco e 3 litri d'acqua; poneteci anche un mazzetto di prezzemolo misto a qualche erba aromatica come santoreggia, maggiorana, una foglia di lauro, qualche grano di pepe, 3 o 4 chiodi di garofano; fate dare qualche bollore al liquido ed aggiungetegli 2 o 3 tinche — già slimacciate e nettate — e tagliate a tronconi. Appena questi saranno cotti, estraeteli, sgocciolateli e teneteli in serbo; passate il brodetto pel setaccio.

Preparate un « rosso biondo » con 200 gr. di burro e 3 cucchiaiate di farina; diluitelo con del brodo di tinca, e rimestate fino all'ebollizione; ritirate la casserola di fianco al fuoco. Da delle patate crude, cavate, mediante il cucchiaio per legumi, tante palline grosse come un cece, e datele 2 o 3 minuti di bollitura nell'acqua bollente; sgocciolatele su d'un setaccio, aggiungetele alla minestra e finite di cuocerle su fuoco moderato. All'istante di servire, aggiungete alla minestra 4 o 5 cucchiaiate d'orzo, già cotto a parte, come pure i filetti di tinca già parati e privi delle lische e della pelle; legate la minestra con 3 tuorli d'uovo stemperati e diluiti nella panna; finitela con un pezzo di burro ed un pizzico di santoreggia trita, e versatela nella zuppiera.

467. — Minestra d'anguille all'Ambourghese.

È, di preferenza, una minestra d'estate, quando le anguille abbondano alle foci dell'Elba, ed i legumi, le frutta, gli erbaggi sono in piena vigorìa; poichè questa minestra è la vivanda nazionale di quella città libera tedesca.

Procedimento. — Scorticate e decapitate 5 o 6 anguille, piuttosto piccole ma vive, tagliatele a rocchî e ponetele in una casserola, con qualche testa e spina dorsale di pesce, un mazzetto di prezzemolo e di erbe aromatiche; condite con sale e spezierie, ed inondate con acqua e vino, e fate cuocere su fuoco vivo. Quando i tronconi saranno cotti, passate il brodetto pel setaccio in un'altra casserola, e fatelo bollire, aggiungendogli una guar-

nitura di legumi e d'erbaggi novelli, particolarmente: pisellini e favette, fagiolini verdi tagliati a losanga, zucchetti, garzuoli di lattughe, carote, rape, navoni, sedani, ecc.; tagliati a dadolini, avvertendo di mettere prima quelli più lunghi a cuocere. Quando i legumi saranno quasi cotti, legate la minestra con burro manipolato ed aggiungete una dozzina di piccole pere primaticcie intiere, sbucciate ed imbianchite, e 4 o 5 pomi (così detti, da noi: di San Giovanni), tagliati a quarti, e pur essi sbucciati ed imbianchiti. Quando: legumi e frutta saranno cotte, aggiungete alla minestra i tronconi d'anguilla, un pizzico di zucchero, qualche goccia d'aceto, qualche presa di erbuccie tritate, con: prezzemolo, serpentaria, maligia, cerfoglio e maggiorana. All'ultimo momento, mescolatele una guarnitura di *Kloss* (gnocchetti) fatti con farina o con midolla di pane, e poneteli nella zuppiera.

NB. — Quando non si hanno piccole pere o piccoli pomi, si prendano anche delle grosse, ma di polpa resistente, come le « brutte e buone »; in quanto ai pomi, si prendano di preferenza le rainette acidole, foggiandone delle palline col cucchiaio giralegumi.

Cucina Austriaca e Ungherese.

468. — Zuppa Magiara col paprika (*Gulgas-suppe*).

Tritolate finamente due o tre cipolle e fatele rosolare nel burro insieme a 800 gr. di magro di bue (*falso filetto*), tagliato a dadi regolari. Regolate con sale fino (8 gr.) una grossa presa di *paprika* (in mancanza di vera *paprika* prendete le così dette « cereselle » *diavolicci* od altri peperoncelli rossi calabro-siculi disseccati), 5 gr. di *kummel* ed uno spicchio d'aglio schiacciato.

Allorquando la carne sarà sufficientemente colorata, spolveratela con 30 gr. di farina e lasciate colorire un istante, quindi bagnate con tre litri di consumato bianco e lasciate cuocere durante un'ora e mezzo su fuoco moderato. Una mezz'ora prima di servire, aggiungete tre o quattro patate tagliate a dadi e servite con dei crostini di pane fritti nel burro.

469. — Zuppa colla panna acida (*Rham Suppe*).

Preparate due litri di vellutato chiaro (50 grammi di burro e 50 di farina, bagnato con due litri di brodo bianco ed altrettanto di latte bollito). Aromatizzate con un mazzetto composto di gambi di prezzemolo, d'una piccola cipolla irta di tre chiodi di garofano, aggiungete sei granelli di pepe, rasura di noce moscata, un pochino di *Kummel*, semi di Carvi (comino), 12 a 15 gr. di sale. Lasciate cuocere su fuoco dolce, passate per la stamigna e legate con due decilitri di panna acida e fate ancora bollire un minuto. Servite guarnita di piccoli dadi di crostoni di pane fritto nel burro.

470. — Zuppa di pallottoline di fegato (*Suppe mit Leberknodel*).

Fate crogiuolare nella sugna di porco: 200 gr. di fegato di bue, come se preparereste una farcia pel grattino. Pestatelo e passatelo per setaccio di filo di ferro. Mescolate que-

sto passato con un pugillo di midolla di pane inzuppata nel latte e fatta sgocciolare; un pezzo di burro, del sale, del paprika e rasura di noce moscata. Aggiungete una cucchiaiata di cipolla bianca tritolata e fusa nel burro, un pizzico di prezzemolo pure tritolato e due uova intiere. Tramenate tutti questi ingredienti dentro una terrina, per modo da ottenere un amalgama omogeneo, che dividerete in tante piccole pallottoline che farete affogare in un consumato chiaro preparato come di regola.

471. — Zuppa di passato di fegato (*Leber-Suppe*).

Preparate e crogiuolate nel burro un soffritto di legumi tagliato alla contadina, come: 100 gr. di carote, 100 gr. di cipolle, 40 gr. di scalogni, qualche po' di timo, una foglia di lauro e 125 gr. di ventresca rosolata nel burro. Tagliate a fette sottili 400 gr. di fegato di bue, oppure di vitello, che farete rosolare nel burro e regolerete di sale; bagnerete con due decilitri di vino bianco e tre decilitri di spagnuola, lasciando cuocere 12 minuti. Togliete e fate sgocciolare il fegato co' suoi elementi aromatici; pestatelo nel mortaio; allungatelo con salsa e passatelo per stamigna. Diluitelo con tre litri di consumato bianco, fatelo scaldare in bagno-maria ed accentuatene il condimento. Butirratelo e versatelo in una zuppiera guarnita di crostini di pane fritto nel burro.

472. — Zuppa di pollottoline di midolla (*Marchknodeln*).

Apparecchio: In una manteca di 200 gr. di burro, aggiungete 80 gr. di midolla di pane inzuppato e strizzato, tre tuorli d'uovo e uno intiero, prezzemolo trito, 7 gr. di sale fino, poco pepe e odore di noce moscata. Aggiungete 50 gr. di midolla di pane secco pestata finamente. Con questa pasta avviluppate delle pallottole di midolla fresca, foggiando delle piccole uova di piccione, che farete affogare nel brodo bollente.

Queste pallottole servono di guarnitura ad un consumato di bue molto potente.

473. — Zuppa di bignoletti.

Prendete 150 gr. di farina, due uova intiere, quattro decilitri di panna doppia, poco sale e rasura di noce moscata. Mescolate, come di regola, tutti questi ingredienti e formate un apparecchio che verserete in piena frittura di strutto. Setacciatelo dentro un colapaste a larghi buchi, ottenendone dei minuscoli bignoletti, grossi come piselli, che, appena dorati, getterete scottanti in una zuppiera piena di consumato di pollo.

474. — Zuppa di pesce (*Fisch-Suppe*).

Fate rosolare nel burro due cipolle finamente tagliuzzate con prezzemolo trito e due cucchiaiate di farina. Bagnate con due litri di buona essenza (*fumet*) di pesce, aggiungendo una guarnitura di carote, di sedano ed un mazzo guarnito. Lasciate cuocere durante un'ora e passate per la stamigna. D'altra parte, come guarnitura, mettete in una zuppiera dei filetti di sfoglia tagliati a dadi o a losanghette e saltati nel burro; lattaruoli di carpione o d'altri pesci, pure saltati nel burro, e piccoli crostoni fritti sui quali verserete il liquido bollente.

475. — Minestra zingaresca degli Tzigani Ungheresi.

Mettete, dentro una casserola, quattro litri d'acqua fredda con 200 gr. di lenticchie e fate cuocere; aggiungete: due chilogrammi di patate, da sei ad otto porri, da otto a dieci carote, qualche fronda di sedano. Salate e fate cuocere fino a che tutto sia ridotto a pappa, avendo cura di rimestare sovente, onde non s'attacchi al fondo della casserola. — D'altra parte, prendete un litro di buon consumato che manterrete caldo; ponete dentro la zuppiera quattro tuorli d'uovo freschissimi, sbatteteli colla forchetta e mescolateci sei ad otte cucchiaiate di quel consumato. Aggiungete due o quattro cucchiaiate di *paprika* (oppure di pepe bianco, di fresco macinato) e scioglietelo con del consumato, lasciandolo macerare in quell'intriso piuttosto caldo, avendo cura di coprire ermeticamente la casserola. — Schiacciate, nel frattempo, i legumi sul setaccio e passateli, pochi per volta, avendo cura di non lasciarli raffreddare. Ottenuto il passato di legumi, rimettetelo nella casserola; aggiungete il rimanente del consumato, sempre mantenuto caldo, e fate cuocere a fuoco lento, rimestando continuamente quel passato liquido, con cucchiaio di legno, facendola ridurre e condensare al punto desiderato. Versate questo passato nella zuppiera dove sono i tuorli d'uova paprikati, aggiungendo dei crostini di pane fritti nel burro, e servite caldo ed immediatamente.

Minestre Fiamminghe e Batave.

476. — Il " Waterzooi „.

È la zuppa nazionale di pesce dei fiamminghi (1), come il *water fish* degli inglesi, la *bouilla-abbaissa* dei marsigliesi, la « sburrita » degli Elbani, il « caciucco » dei livornesi, e via dicendo. È insomma quello che gli antichi trattatisti italiani chiamavano « pesci in potagetto », ed i veneti ed i marchigiani « broëto » e « brodetto » di pesci. Soltanto che, pei sumentovati, l'elemento di base appartiene al « muto armento di Nettunno », mentre per il *waterzooi*, l'elemento ittico, vien fornito dai pesci d'acqua dolce, specialmente dallo *schelvisch* o da altre qualità di pesci persici della bassa Schelda, per cui le taverne di Gand sono famose come i *mas* di Marsiglia alla Cannebière, e le *caves* di Nizza sul *Quai du midi*.

Per il *waterzooi*, fa d'uopo avere, primieramente, dei pesci non solo freschissimi, ma direi quasi pescati sul momento; egli è perciò che una buona zuppa di pesce non si può mangiare che in quelle taverne situate sulle rive dei fiumi dove i pescatori forniscono l'elemento di base sempre freschissimo, anzi vivo. Per tal guisa, il pesce, oltre al resistere meglio le sue carni alla bollitura, fornisce quell'elemento gelatinoso necessario ad un perfetto *waterzooi* (2). I pesci impiegati sono: le perchie, i carpioni, le tinche, i lucci, i barbî, e le anguille come usano gli Amburghesi, sia soli che separati, ma, generalmente, misti.

Perciò, prendete alcuni di questi pesci, ed i più gustosi, nettateli, lavateli, dislisciateli, scapateli e troncate loro anche la coda, che terrete in serbo; tagliateli in pezzi di eguale grossezza e metteteli essi pure da parte. — Mettete in casserola 60 gr. circa di

(1) *Anche in Olanda e nella Zelanda si cucina il* waterzooi.

(2) *I* waterzooi *di pollo costituiscono una vivanda « insensata » folkloristicamente parlando.*

burro, una carota, due cipolle tritate non troppo fine, e ponete sul fuoco moderato a cuocere adagino. Aggiungete quattro o cinque chiodi di garofano ed altrettanti granelli di pepe, un mazzetto aromatico guarnito con due radici di prezzemolo, timo, serpillo, una foglia di lauro; bagnate con un mestolo d'acqua ed un bicchiere di vino bianco secco, gustate di sale; aggiungete le teste e le code dei pesci messe in serbo, e badate che il liquido di cozione copra i nuovi ingredienti, mettete il coperchio sulla casserola e fate cuocere circa 20 minuti, ottenendo il brodo magro, che travaserete in un'altra casserola passandolo pel setaccio mentre nella precedente collocherete i tronconi dei pesci e coprirete colla prima cozione o brodetto, aggiungendo una presa di pepe macinato di fresco, una presa di sale, 80 gr. circa di burro; ponete la casserola su fuoco vivo e fate cuocere durante 20 minuti. Ponete, nel potagetto, subito dopo averlo ritirato dal fuoco, delle fette sottili di un limone sbucciato e privato dei semi. — Disponete i tronconi di pesci su delle fette di pane casalingo burrate (1) in una zuppiera od altro recipiente svasato, versateci la cozione sopra. Servite caldo.

477. — Zuppa Guazzabuglio fiammingo (*Hochepot*) (2).

È probabilmente un derivato dell'*olla podrida* spagnuola, che rimase nella cucina fiamminga in seguito alla dominazione spagnuola sotto lo scettro di Filippo II. Ecco gli ingredienti da mettere in marmitta:

Elementi: 600 grammi di orecchie, un chilogrammo di pieducci, 300 gr. di code di porco; 500 gr. di lardo salato, un chilogrammo e 500 gr. di spicchio di petto di bue, un chilogrammo e 500 gr. di spalla e petto di montone, un osso di prosciutto crudo, cinque o sei litri d'acqua e 250 gr. di sale.

Guarniture: 400 gr. di carote, 120 gr. di cipolla, 500 gr. di patate, 250 gr. di porri, una verza, il tutto tagliato grossolanamente alla contadina, ed infine tre o quattro garzuoli di lattuga, sospesi ad un filo, onde poterli ritirare appena cotti a punto. Lasciate cuocere lentamente durante un'ora. Servite: il brodo nella zuppiera, sgrassato e passato per la salvietta, con delle fette di pane tostato e con l'aggiunta delle lattughe tagliate a pezzi, le carni ed i legumi in un piatto grande a parte, aggiungendo, per di più, della salsiccia (*chipolata*) affogata e tagliata a dischi spellati.

478. — " Kolbspolet „ o minestra nazionale dei Paesi Bassi.

Tagliate a pezzi il tenerume o cartilagini della punta di petto di vitello; fateli sgorgare durante qualche minuto; poneteli in pentola sul fuoco, bagnandoli con quattro litri circa d'acqua fredda, con poco sale di cucina; schiumate ai primi bollori e ritirate la pentola di fianco al fornello, lasciando subbollire; aggiungeteci qualche grosso legume. Quando i tenerumi saranno cotti, ritirateli, passate il brodo per la salvietta in un' altra

---

(1) *Si può anche, come si usa nella Zelanda, mettere dei* sandwichs *speciali burrati, costituiti da fette miste di pane nero (di segale) e bianco, cioè una per sorte.*

(2) Hoche-pot, — *detto anche* Hotchpotsch *in vero fiammingo antico, e* Hot-pot *dagli inglesi — vorrebbe significare « olla calda » — come il* pot-au-feu *dei francesi. Colla differenza che l'*hot-pot *inglese, oltre che un ammorsellato di carni con verdure, come quello fiammingo, derivato dall'*olla podrida *spagnuola, è una* russomada *alla lombarda, è un* chaudeau *alla francese, ma confezionato colla birra calda, come se fosse un* punch, *poichè, oltre la birra (oppure lo Sherry) calda e le uova frullate, vi si aggiunge zucchero, limone e cannella.*

casserola; fatelo bollire, aggiungeteci qualche manciata di dadolini ricavati tagliando delle radici tenere di sedano. Quando queste radici saranno quasi cotte, aggiungete al brodo 400 gr. di riso mondato e ben lavato, facendolo cuocere adaginamente; un quarto d'ora dopo, addizionateci quattro lattughe trinciate finemente e due manciate di pisellini crudi. Quando il riso sarà cotto, aggiungete alla minestra i tendini di vitello tagliati a fette, e due minuti dopo legatela con cinque tuorli d'uovo sciolti nel brodo, aggiungete una tagliuzzata o peluzzo di cerfoglio e versatela nella zuppiera.

Paesi Scandinavi.

479. — Zuppa legata con fragole e lamponi.

Passate per il setaccio fine: 500 gr. di fragole di bosco con qualche lampone. Aggiungete a questo passato 200 gr. di zucchero in polvere ed un poco di rasura di scorza d'arancio. Diluite quest'apparecchio con un litro di doppia panna, guarnite con una certa quantità di belle fragole intiere e mettete a gelare sul ghiaccio.

NB. — Questa zuppa che, come quella tedesca di ciliege, come la *Kaitschale* dei russi (composta di frutti freschi svariati, bagnata da liquori indigeni potenti, ed anch'essa servita gelata durante i grandi calori d'estate, come il *gaspaco* o insalata acida di cetrioli degli andalusi), non è veramente una zuppa come l'intendiamo noi, ma loro se ne servono come tale, e così noi la classifichiamo tra i potaggi, anzi tra le posche esotiche.

Minestre Americane.

Le minestre americane — salvo qualche rara eccezione fornita da pochi pesci, bivalvi e crostacei di quei mari; di qualche legume di quell'agro ortivo e di qualche raro esemplare dall'avifauna di quelle plaghe, ed anche selvaggina — si possono dividere in due serie distinte: quelle anglo-sassoni per i popoli degli Stati Uniti d'America; quelle spagnuole o lusitane per i popoli dell'America Centrale e del Sud. Perciò riferiremo le principali, senza ripetere le già mentovate per l'Europa, poichè, salvo qualche lieve modifica, sia nelle une che nelle altre, vi predomina la spezieria.

America del Nord.

480. — Zuppa co' " Clams-Clowders „.

Corrisponde alla minestra colle telline o « vongole » alla napoletana, salvo che i *clams* sono grandi testacei bivalvi — come i mitili o datteri di mare — speciali a quelle regioni, al pari di quelle grosse ostriche,

colle quali i cuochi di New-York preparano delle zuppe così in voga, e che, del resto, vengono manipolate collo stesso procedimento dei *clams-clowders*.

Procedimento : Aprite 4 o 5 dozzine di quei mitili, dopo averli prelessati in acqua e sale; cavatene il mollusco di cui triterete la polpa; d'altra parte avrete preparato, in una casserola profonda e ben burrata, un fondo di aromi e di legumi, particolarmente: 5 cipolle trinciate finamente ed imbianchite; 12 patate crude, sbucciate e tagliate a dadi; un mazzetto di prezzemolo guarnito con erbe aromatiche; sale, pepe, noce moscata, cajenna e macis in polvere; aggiungeteci le *clams*, unitamente ad una dadolata di *bacon* (ventresca di porco affumicata), ed inondate tutti questi ingredienti con del buon vino bianco secco e del brodo di pesce (1). Ponete la casserola su fuoco vivo, dando al contenuto da 25 a 30 minuti d'ebollizione; ritirate la casserola dal fuoco, e mescolate alla cozione il contenuto d'una bottiglia di vino del Reno, aggiungete un pugillo di *crakers* (biscotti « petardi », simili ai *pic-nik* degli inglesi) frantumati; oppure legate il liquido con burro manipolato con farina, e finite la zuppa incorporandole 160 gr. di burro fino; dopo avere ritirato il mazzetto, servite con fette di pane sottili tostate al forno (*toasts*).

NB. — Fanno anche il *Clam-broth*, o sugo cencentrato di questi bivalvi, che serve per dare ai malati, ma allungato con altro brodo, essendo troppo potente, come essenza, se venisse dato così concentrato.

481. — Brodo bianco americano (*Wite-Brooth*).

Ponete, su fuoco moderato, una pentola con un garetto di vitello, e tutti i ritagli di carne o parature della stessa natura che avrete pronti, comprese le ossa, e tanta acqua fredda da coprire tutti questi elementi di base, e salate convenientemente. Ai primi fremiti dell'acqua, schiumate con precauzione, ogni qualvolta la schiuma si produce. Aggiungete 2 grosse carote ben raschiate, un navone ben nettato, una cipolla, una radice di prezzemolo, 3 porri e qualche fronda di sedano. Ritirate quindi la pentola sull'angolo del fornello, coprendola col suo coperchio incompletamente; lasciate continuare per tal modo l'ebollizione, adagino, a semplice fremito, durante 4 ore o poco più; ritirando, di tratto in tratto, il grasso che viene a galla, mediante la schiumarola.

Passate e filtrate il brodo mediante la salvietta bagnata d'acqua fredda e sgrassatelo completamente. Ponete il « brodo bianco » in un ambiente freddissimo per impiegarlo quando vi occorra, specialmente come fondo per salse.

482. — Zuppa di montone all'americana.

Da una spalla di montone, ricavate la polpa magra che taglierete a dadi piuttosto grossi. Il rimanente della spalla, comprese le ossa, fatela grattinare co' rimasugli di carne e prosciutto insieme a carote, cipolle, sedano, con pepe grosso e 2 o 3 foglie d'alloro; colorito che sia il fondo, sgrassatelo per poi bagnarlo con mezza bottiglia di Chablis, oppure d'altro vino bianco secco da ostriche, che farete ridurre adagino, per un paio d'ore; indi passatelo pel colatoio. Imbianchite, prelessandolo, 150 gr. d'orzo olandese;

(1) *Ben inteso che, se la zuppa servisse per stretto magro, verrà soppressa la dadolata di* bacon *che è un accessorio di cui molti fanno senza.*

unitelo al suddetto brodo, insieme alla dadolata ottenuta con la spalla di castrato, aggiungendovi, come guarnitura, una primaverile di legumi che legherete con arrow-root, ed accentuerete con cajenna oppure con paprika.

483. — " Chiken Gumbo „ alla Luisiana.

È una minestra di riso cotto nel consumato di pollo, con guarnitura di dadolata di polpa di pollo e di un legume speciale di quelle regioni messicane, simile al nostro cocomero, detto *gumbo okra* (*Ibiscus esculentus* dei botanici). È una pianta malvacea, che produce frutti allungati, verdi, piramidali, ricchi di principii mucillaginosi, sani, gustosi, aciduli, più dei nostri cetriuoli, ma come quelli dell'acetosella. In Egitto si chiama *banice*; conferisce al brodo un gusto speciale, molto gradito a quei palati. Si finisce con salsa di tomatiche ossia pomidoro.

America del Sud.

Quantunque nell'America, così detta latina, si cibino i differenti popoli, che vennero a colonizzarla, sia d'origine spagnuola che portoghese, delle vivande della madre patria, salvo qualche modificazione nel *puchero* od altro, pure ve ne sono di quelle speciali, tra le quali: il *camaro* o la *feijoada* nel Brasile, che appartengono al folklorismo di quelle antiche colonie. Tralasciamo il secondo, che è un intruglio di carni salate, con fagiuoli neri (*frijoles*) e farina di mandioca, ma riferiamo soltanto la ricetta del primo, poichè potrebbe tornare utile ad alcuni cuochi che vanno ad impiegarsi in quelle terre lontane od anche nelle cucine dei grandi piroscafi velieri transatlantici.

484. — Il Camaro.

Mettete, in 4 litri d'acqua bollente e sale, 2 polli ben nettati e sventrati, fate bollire fortemente sull'inizio, poi più moderatamente, schiumando accuratamente il brodo. Aggiungete, mezz'ora dopo aver fatto partire, un mazzetto di prezzemolo e cerfoglio, 2 cipolle, una manata di fagiuoli neri (detti *fryóles*, che rimpiazzano i *garbanzos* degli spagnuoli), già macerati dalla vigilia. Quando i polli sono cotti, si ritirano e si mette 150 gr. di riso. Lasciate cuocere adagino, durante 3 ore o poco più. Servite i polli sul fondo di riso e fagiuoli.

485. — Puchero alla Criolla.

Mettete in pentola: 3 litri d'acqua con sale e 150 gr. di ceci (*garbanzos*) rammolliti. Appena l'acqua bolle, gettate dentro l'olla, un Kg. e mezzo di spicchio di petto di manzo, un pollo giovane, una fetta di pancetta o carne secca (*tocino*); schiumate diligentemente e dopo tre quarti d'ora circa, aggiungete i seguenti legumi: 4 zucchetti dimezzati (oppure 5 o 6 pezzi di zucca gialla), 8 patate, 5 porri; 4 patate dolci (*batatas* o *munatos*); mezzo cesto o testa di verza oppure di cappuccio; 2 piccole carote; 2 o tre piccole rape o meglio navoni, 3 pomidori, 2 cipolle, una foglia d'alloro, un mazzetto guarnito; 5 spighe di frumentone immature, cioè coi chicchi lattiginosi (*chocolos*), un peperone giallo (*aji amarillo*) dolce. Lasciate bollire ancora tre quarti d'ora, poscia aggiungete 120 gr. di riso, e lasciate cuocere. Ritirate, in seguito, il peperone giallo, la cipolla e i pomidoro, tritate

il tutto lestamente e mettete questo tritume in una salsiera, stemperandolo con due cucchiajate d'olio d'oliva e due d'aceto, sale e pepe. Servite il manzo bollito, il pollo col lardo e la maggior parte della verdura e nove decimi del riso intorno, come guarnitura. Il brodo col poco di riso rimasto e la verdura serviteli a parte dentro la zuppiera; così pure servite a parte la salsa ottenuta.

NB. — Questa vivanda va ammannita alla svelta, cioè non impiegando più di due ore, essendo caratteristico del « puchero alla criolla » l'essere poco cotto.

486. — Risotto alla Creola o " Jambalaya „.

Prendete un Kgr. di carne bianca, sia di pollo, o di vitello, o di coniglio, o di tacchino, e simili; aggiungete, a queste carni, delle salsiccie, del prosciutto, della ventresca tagliata a dadi; fate rosolare le carni nello strutto oppure nel burro. Ritiratele dalla casserola e ponetele al caldo in un piatto vicino al fornello. Tritate 2 o 3 cipolle e fatele rosolare nella casserola; quando avranno preso bel colore biondo rossiccio, riponeteci le carni; aggiungete dell'acqua tiepida, per modo da coprirle esattamente; assaporate con sale, pepe bianco e con una presa di quello di cajenna; così, pure, aggiungete dei pomidoro (uno per persona) sbucciati e sgranati, uno spicchio d'aglio schiacciato e 250 gr. di riso Carolina; coprite la casserola e fate cuocere a lento fuoco durante circa un'ora e mezza. Fate il vostro risotto, come di regola, evitando che divenga troppo pastoso. Servite a piramide, su piatto caldo, coprendo le carni col riso.

Minestre Africane.

487. — Pilao di pollo alla Sud-Africana (*Pilaw of Foul*).

Fate cuocere del riso ad uso pilao, o, per meglio intenderci, uso risotto bianco, con polvere di Curry invece di zafferano. — D'altra parte, tenete in pronto i seguenti ingredienti: fette di *bacon* (lardo magro ossia ventresca affumicata), mandorle tagliate a filetti, dopo averle sbucciate ed imbianchite; uva di Malaga secca intiera; cipolline tagliate a fettine e spicchi d'uova sode. — Passate nella farina e fate friggere l'uva, le cipolle, le mandorle con le fette di lardo, rotolate anch'esse nella farina; avvolgetele, dando loro la forma di piccole polpettine, e collocatele in una tegghia unta di grasso e fatele rosolare nel forno. Intanto avrete fatto cuocere a vapore (*to steam*), dei petti di pollastre che priverete della loro cute e sfiletterete come di pratica. Versate, in una legumiera d'argento, la metà del pilao di riso già pronto, lasciando una concavità nel centro, dove deporrete i petti di pollastre che salserete con salsa suprema all'essenza di Curry. Coprite ancora coll'altro riso, e sopra disponeteci le guarniture con bel gusto e simmetria, a piccoli mucchietti, mandate a parte, della salsa suddetta. Servite caldo.

488. — " Cuscussu „ arabo.

Alla vigilia, vien preparata la pasta o paniccia, che deve servire pel *cuscussu*; e le donne arabe v'impiegano, senza tregua e riposo, da 5 a 6 ore a lavorarla, perchè, come dicono loro: « *la pasta non bisogna lasciarla addormentare* ». Difficile è precisare la dose del latte (di cammella, oppure di vacca) che deve essere aggiunto alla farina di frumento (di fresco macinata e abburattata), tramenata colla spatola speciale nello « sciomba » (rozzo mortaio scavato in un grosso tronco d'albero, che ha servito prima a pestarvi e macinare il grano). Una volta manipolata la pasta, viene divisa in tante pallottoline grosse come un pisello o come una avellana; quindi poste a seccare sopra dei graticci fino all'indomani.

Quando è giunto il momento di adoperarle, il cuoco arabo mette il montone allo spiedo, oppure al forno, e le pallottoline di pasta pel *cuscussu* vengono contemporaneamente gettate nell'acqua bollente, dove, secondo la loro suindicata grossezza, si lasciano cuocere mezz'ora oppure un'ora; quindi si ritirano per essere deposte in un piatto di terra, collocato sui carboni ardenti, dove, coperte di pepe e condite con pimento e un po' di noce moscata, salate a puntino ed inaffiate col succo di montone, che cuoce allo spiedo al disopra di esse, finiscono di cuocere, gonfiandosi a meraviglia, impregnandosi di succhi e pigliando un colore dorato, sotto l'azione del calore, con un tal crepitìo, e spandendo intorno un profumo tale.... che, secondo il proverbio arabo, *i morti medesimi si risvegliano*. Il montone, arrostito contemporaneamente al *cuscussu*, viene tagliato a lunghe fette, alla moda orientale, e mangiato con quelle pallottole succolenti, che, ben eseguita, riesce, anche per i palati europei più raffinati, una vivanda gustosissima.

NB. — Alcuni v'aggiungono, al momento di servire, qualche goccia di sugo di limone strizzato sopra il cuscussu ben caldo. È un ottimo correttivo.

Minestre Asiatiche.

489. — Minestra di montone alla Turca.

Prendete la metà d'un zigotto di montone, un osso di vitello ed una pollastra priva dei filetti. Appena le carni saranno cotte, passate il brodo pel setaccio, sgrassatelo e versatene circa 2 litri in casserola; fatelo bollire e legatelo con 4 o 5 cucchiaiate di farina di riso, diluita a freddo. Al primo bollore, ritirate la casserola di fianco al fuoco. D'altra parte, tritate i 2 filetti di pollo con egual quantità di carne magra di montone, aggiungete a queste altrettanto di un misto, a parti eguali, di lardo o prosciutto crudo e tritato; salate e pepate, ed aggiungete un pizzico di prezzemolo trito e 150 gr. di riso imbianchito; dividete l'apparecchio in piccole parti, ravvolgete ciascuna di queste in una foglia tenera di cavolo prelessata, per modo da formare di quei « verzotti » o polpette dette in turco *dolmas*; legatele con filo, disponetele in una tegghia, bagnatele al loro livello con del brodo non sgrassato e fatele bragiare su fuoco moderato, con ceneri calde sul coperchio. Al momento di servire, sgrassate la zuppa, finitela con un pezzo di burro manipolato con polvere di *currie*, versatela nella zuppiera ed aggiungetele i *dolmas* ben sgocciolati e strizziati. Servite.

490. — Riso alla Turca (*Pilaw o Pilaff*).

Tritolate finamente due cipolle che metterete a colorire dentro una casserola, regolandovi, presso a poco, come pel risotto bianco. Aggiungete del riso di Patna, 2 a 3 manciate, preventivamente mondato e ben soffregato tra due pannolini onde sbarazzarlo della polvere (mai lavarlo). Aggiungete la quantità di burro (dai 50 ai 60 gr.) e di sale necessaria, e, stando la casserola sul fuoco, rimestate continuamente colla forchetta di legno fino a che sia la cipolla che il riso comincino a biondeggiare.

A questo punto, inondate il riso con brodo bianco o consumato bollente, per modo da ricoprirlo completamente, e lasciate crogiuolare, durante mezz'ora, ben coperto come per lo stufato; quindi deponete la casserola, fuori del fornello, senza scoprirla, e lasciate che il riso finisca di cuocere. Badate che i grani del riso restino ben intieri e separati (caratteristica del riso alla turca), perciò è più pratico il rimestarlo piuttosto colla forchetta che col cucchiaio.

491. — Riso colle ostriche alla Kersoneso (1).

Dopo avere aperte e nettate 4 dozzine d'ostriche, fatele affogare come di pratica; passate il fondo di cozione in una terrina e lasciate che si depositi lentamente per la decantazione. Mettete le ostriche da parte, dopo averle parate. Nel frattempo, ammannite un fondo di pesci nel seguente modo:

Fate un soffritto nel burro, di cipolla, carote, sedano, cui aggiungerete uno spicchio d'aglio; bagnate con un litro e mezzo d'acqua, o poco più; assaporate con sale, pepe, un pizzico di zafferano ed aromatizzate con un mazzettino guarnito di: prezzemolo, finocchio, timo, origano, una foglia di lauro; aggiungete la cozione delle ostriche, previamente decantata, ed una grossa di piccole triglie barbate del Mar Nero (della grossezza d'una sardella), pescate di recente; lasciate cuocere circa 24 minuti, quindi passate il fondo per un pannolino. Torrefate a secco, in un padellino, da 30 a 50 gr. di riso; bagnatelo, col quadruplo del suo volume, con fondo di pesce già preparato; addizionateci un pezzo di burro fino e lasciate cuocere 24 minuti o poco più, badando che il riso rimanga ben granito e separato, all'orientale. Confezionate una salsa col rimanente fondo, che farete ben ridurre con un po' di vellutato; quando la salsa sarà sufficientemente ridotta, legatela con 3 tuorli d'uovo; passate attraverso la garza; aggiungeteci 3 scalogni triti e rosolati leggermente nel burro, ed un po' di prezzemolo trito. Gustate e fate che la salsa riesca un po' acidoletta. All'istante di servire, servite il riso in una casserola d'argento, lasciando, nel mezzo, una piccola cavità dove porrete le ostriche che avrete scaldate e rivoltate nella salsa. Mandate in tavola la salsa rimanente.

492. — Il Pilaff di riso alla Persiana.

È presso a poco come quello dei turchi, cioè a dire un po' cotto ed un poco secco, ma lo sanno preparare meglio, in più diverse guise e con maggior eleganza. La maniera più consueta di ammannirlo, presso le persone agiate, è la seguente:

Prelessate il riso leggermente nell'acqua; lasciatelo sgocciolare, passatelo pel co-

(1) *Il Kersoneso è la moderna Crimea. Questa ricetta è desunta dalla « Cucina Mingreliana » del ben noto Capo Cuciniere francese Sig. Ch. Brière.*

latoio, ovvero attraverso un pannolino di bucato; versateci sopra dell'acqua fredda per lavarlo e portar via una porzione della sua mucillagine e ponetelo in pentola dove avrete preparato un fondo di cipolle tagliate minutamente, unitamente ad una congerie di aromi e condimenti quali: sale, pepe, garofani, cannella, cardamone, finocchio, mandorle sbucciate, uvetta senza vinacciuoli, ceci arrostiti o bolliti, ed una piccola varietà di fagiolini verdognoli chiamati *machpilow*, zucchini, favette sbucciate fresche, oppure secche ma che furono cotte a parte nell'acqua. Dopo di avere lasciato posare un po' il riso, così condito, in una pentola ben chiusa da un coperchio di sparteria (come quello della marmitta indiana), o da un pannolino bagnato, e posta sopra un lentissimo fuoco, fate sciogliere del burro e versatecelo sopra bollente, lasciando tuttavia la pentola sul fuoco, fino a che il burro possa penetrare ed umettare tutto il riso co' legumi. Vi aggiungono anche, a tale scopo, lo *yugurt*, ossia latte rappreso, un po' acido (come la *smitana* dei russi) ed il sugo acidulo di varie frutta, come marasche, more, melograni, ecc., che tengono in conserva come l'agresto dell'antica cucina italiana e della moderna ebraica. Cotto il riso, scodellatelo in un grande piatto fondo; lisciandolo bene, quindi disegnateci sopra, collo zafferano, colla robbia, col berbero, varie fioriture, spargendovi simmetricamente dei piccoli fagiuoli o ceci per dare più grazia e rilievo ai varî disegni floreali ed anche geometrici, uso mosaico, che sono caratteristica del *lore* persiano.

493. — Zuppa coi nidi di salangane alla Cinese (1).

Nettate i nidi da tutte le impurità, filamenti, piume, ecc. e poneteli a sgorgare qualche ora; poscia fateli affogare, senza lasciarli bollire, e serviteli con un buon consumato di pollo, molto speziato e cajennato.

NB. — Benchè alcuni servano piuttosto i nidi di salangane con brodo di tartaruga, altri con brodo di selvaggina, oppure di pesce, tuttavia è sperimentato — anche per conservare al detto potaggio il suo carattere speciale — di servirlo con brodo o consumato di pollo. Le guarniture di punte d'asparagi o di piselli sono anche poco adattate.

494. — Minestra alla Giapponese (*di grasso*).

Legumi tagliati alla giuliana, rosolati con burro e pizzico di zucchero; coprite di brodo e fate ben cuocere. Ritirate dal fuoco, lasciate raffreddare ed uniteci: 10 tuorli d'uovo e 5 uova intiere ben fresche, sbattute a parte e colate. Accentuate il gusto con l'aggiunta di qualche cucchiaio di *Soho-sauce;* dividete in 10 tazze, mettete in bagnomaria ed in forno, per rendere cremoso il contenuto senza che l'acqua bolla, durante 15 a 20 minuti. Ben rappresa la crema con leggero velo al disopra, si accomodano le tazze nei piattini e si passano ai commensali.

Il servizio per tavola alla giapponese è fornito di apposite tazze (di metallo o di porcellana), munite del coperchio sul genere dei *krusch* tedeschi. Dette tazze sono basse ed un po' più larghe di quelle che comunemente usiamo in Europa. S'intende che ogni commensale si serve della minestra usando del suo cucchiaio.

---

(1) *La rondine salangana, che fa il nido sugli scogli del mare indiano, mediante molluschi, alghe marine commestibili, che unisce ed amalgama mercè un liquido gelatinoso che secerne dal becco all'epoca degli amori, costituisce, per il fatto, una specie d'ittiocolla che forma la delizia del palato dei figli del Cielo.*

495. — Minestra alla Giapponese (*di magro*).

I giapponesi non sono dei carnivori, perciò è da considerarsi la loro minestra nazionale, suddescritta, un'ultima concessione alle usanze occidentali ed una raffinatezza delle tavole dell'aristocrazia piuttosto che la caratteristica loro minestra di magro, molto più ricca e migliore, sotto un certo aspetto, dell'altra.

Sfilettate alcune qualità dei migliori pesci e sbollentate un'aragosta. Fate rosolare leggermente, in saltiera con burro, il tutto tagliuzzato alla giuliana; unite una piccola quantità di legumi finemente tagliati alla giuliana e finiti di cuocere nel brodo della minestra, il quale dovrà esser composto di un eccellente brodo di pesce, ben sgrassato e senza aromi e salse, quali si usano da noi per le minestre casalinghe, ma sobriamente preparato e di buon gusto: un vero consumato di pesce. Mischiate qualche cucchiaio del miscuglio giapponese o *Soho-sauce*, correggete di sale, aggiungete le uova ben sbattute ed i tuorli nelle proporzioni precedentemente suaccennate; dividete la minestra per ogni tazza, rendetela cremosa in bagnomaria, e servite calda.

In detta minestra vi è chi aggiunge una riduzione di Marsala; questa usanza, apprezzatissima presso taluni, aumenta agli occhi europei il valore gustativo della minestra, nè noi la sapremmo sconsigliare se non fosse che la riteniamo un altro adattamento al modo di mangiare degli occidentali.

496. — Minestra del Mikado.

È pur essa una minestra delle alte classi del Giappone.

Preparate un buon fondo di minestra con colato uso salsa spagnola (100 gr. di farina soffritta in 100 gr. di burro e bagnata con un litro di brodo: fate bollire a lungo), aggiungete essenza di gamberi passata per stamigna. Trinciate finemente 300 gr. di foglie di spinaci e 6 grossi porri; rosolate nel burro; aggiungete del bianco di pollo finemente ritagliato alla giuliana; unite al resto; gustate di sale; finite con la *Soho-sauce*; rompete le uova come sopra, aggiungete poco pepe, un bicchiere di doppia panna; passate per colino, rendete il composto cremoso, come si è detto sopra. Servite ben calda.

497. — Riso col sohya alla Giapponese.

Il riso, anzichè essere una vivanda di principio di tavola come minestra, nel Giappone invece è una vivanda di congedo, un *dessert*, come dicevano gli antichi maggiordomi francesi, quando annunziavano lo sparecchiare (*desservir*) della mensa. È una specie di *pilaw*, sul genere di quello indiano, che viene servito generalmente col *tary*, il pesce più delicato che producono le acque pescose del Giappone. Ma ciò che conferisce al risotto nipponico la sua caratteristica nazionale è la salsa col *myso* o *choyù*, la quale, come lo zafferano, il *currie* indiano, costituisce la base fondamentale di varî ammannimenti di vivande nazionali. Il *myso*, come lo *scioù* (che ormai al pari del *Kary* o *Currie* indiano, hanno varcato i mari per penetrare nelle grandi cucine cosmopolite d'America e d'Europa), è un liquido bruno, di gusto e sapore piacevole, che si ottiene mediante l'azione diastasica o fermentativa d'un legume, una specie di pisello giallo — detto *soja hispida* dai naturalisti — provocata da uno spergillo o fungo microscopico, come quello che si trova nei formaggi di Roquefort e negli « erborinati » di Gorgonzola e del Moncenisio. Infatti il gusto del *myso* ha una leggera affinità di gusto con questi formaggi fermentati e piccanti, perciò ben s'addice, come condimento, al riso, nel quale sostituisce perfino il formaggio, tanto in uso presso noi latini. Il sapore, tanto del *myso* che dello *scioù* (detto *soja* da Brillat Savarin che fu il primo a menzionarlo ed a preconizzarlo a Parigi), è eccellente, anche per un palato europeo, e superiore a certe salse inglesi come, per esempio, alla *Worcester sauce*, colla quale il *soja* ha qualche affinità, sia di gusto che di colore. Arrogi che lo *scioù*

è eminentemente digestivo, agendo come certi peptoni e come la *papaïna*, poichè sotto l'azione del fermento (*aspergillus orizæ* , trasforma le sostanze amidacee del cereale in pepsina amidacea, molto digestiva e quintessenzata come alimento nutritivo.

498. — Riso all'indiana col Curry.

Il Curry è, come il *sohia* pei giapponesi, la salsa caratteristica con la quale condiscono tutte le loro vivande, ma specialmente il riso che forma il loro alimento principale. Il Curry è un composto di grani od altri prodotti aromatici e droghe indigene, pestate fresche tutte insieme, quali il coriandro, il pimento rosso (*ajì* degli spagnuoli, *paprika* degli ungheresi, peperoncello rosso, detto « diavolicchio » o ceresella nell'Italia meridionale), il comino, il capsico, il cardamomo, lo zenzero, la cannella, la « terra merita », il tormerico, ecc., in proporzioni sapientemente dosate, secondo la pratica indigetica di quei popoli, tanto da formare una pasta compatta ed omogenea, detta *massales*, che viene fatta essiccare, quindi pestata nel mortaio di legno e ridotta in una polvere quasi impalpabile, che viene passata pel setaccio fine di seta. È sotto questa forma di polvere (*Courry powder*) che viene importata in Europa e si trova nelle primarie drogherie e negozi di prodotti alimentari esotici.

Le polveri di *Curry* più stimate provengono in scatole ermeticamente chiuse da Madras, da Ceylan, dal Bengala, ma, generalmente, a noi, non arrivano da provenienza così diretta ed autentica, ma sotto l'etichetta di case o ditte di Londra, come quella notissima: *Crosse and Blackwell.*

Per manipolare una salsa di *curry* che s'avvicini il più che sia possibile a quelle preparate indigeticamente nelle Indie, si proceda nel modo seguente:

Raschiate, sul grattugino a mano, la polpa d'una noce di cocco, che mescolerete, in una casserola, insieme ad una cipolla tritolata e precedentemente fatta dorare nel burro, a cui unirete un cucchiaino di polvere di Curry. Aggiungete 3 decil. di latte bollente ed altrettanto di biondo di vitello. Lasciate bollire il tutto durante un quarto d'ora, poi passate, confricando, per la stamigna. Legate in seguito la salsa con un po' di rosso, e mescolatela col cucchiaio, sempre stando il recipiente sul fuoco, fino all'ebollizione. Lasciate crogiuolare durante 10 minuti, per eliminare la schiuma, e terminate di ridurre la salsa alla consistenza voluta. Il riso s'imbianchisce in conveniente quantità di acqua e sale, lasciando bollire fortemente e rimestandolo col cucchiaio, durante 15 a 18 minuti; fate sgocciolare e lavatelo a più riprese in acqua fredda. Distendetelo su d'una placca guarnita, con salvietta, ricopritelo con questa e fatelo scaldare nella stufa durante 25 minuti.

NB. — Gl'indigeni di Patna, Madras, ed altre regioni delle Indie orientali, per cuocere il loro riso, fanno uso di una marmitta speciale col suo coperchio di tessuto di sparteria che la chiude ermeticamente, cuocendo, si può dire, il riso lentamente a vapore.

POLTIGLIE, FARINAGGI E PASTE ASCIUTTE

Consultando le antiche metodologie alimentari non solo, ma anche i trattati moderni che si riferiscono alla parte antropologica concernente le « cucine etniche », noi troviamo che i popoli primitivi, sia arcaici come: gli egizi, gl'indiani, gli assiri, i caldei, i greci, i latini, i galli, i celtiberi, i germani e via dicendo, come pure quelli africani dei nostri giorni, specialmente nomadi, quali: i berberi o beduini, ed anche i mauri, gli abissini, al pari di tutte le popolazioni che vivono in uno stato di semicivilizzazione, come i Gallas, i Somali, ecc., fanno consistere il loro principale nutrimento: in poltiglie, polentine o migliacci, costituite da cereali pesti o macinati; oppure da legumi freschi che vengono cotti, quindi passati per rozzi setacci, onde eliminarne le buccie fibrose, che la empirica loro esperienza gli aveva già ammaestrati essere indigeste e flatulenziali; come pure d'infrangere, macinare quelli secchi, per cuocerli più rapidamente e farne farinate, polentine, paniccie, panelle, pattone, necci, ecc., oppure, anche, come per i legumi freschi, dei lattati o passati (*purée*), dopo averli fatti bollire e passati pel traliccio di alcuni tessuti. Così troviamo, tra le poltiglie e polentine le più usitate da quei popoli asiatici ed africani, la *basina* (o polentina di farina d'orzo, oppure di sesamo, ed anche di miglio, degli arabi, dei berberi, dei marocchini, ecc.), ed altre poltiglie o paniccie con farine di civaie o cereali, come il sorgo, il maiz, la *dura*, il *teff*, l'orzo, l'olco, il frumento, il farro, e quello detto grano saraceno, saggina o fraina, l'orzo, la segala, il riso, l'eleusina coracana, e via dicendo; oppure con farine o frantumi di legumi, quali la lente (1) (che fornì ai latini la poltiglia (*pultis*) per eccellenza *puls lentis* — d'onde, per contrazione consecutiva italianizzata, ne derivò la parola *polenta* che, per antonomasia, significa quella fatta con farina di frumentone —; il cece (colla farina del quale i liguri fanno, tutt'ora, l'antica *scribilitia* o « farinata » e le paniccie, ed in Sicilia le *panelle*); la fava, il pisello, i fagiuoli, la cicerchia, il lupino, il sorgo nipponico, il *voanzù* (cece o fava del Mandiuba), e simili; oppure le farine granulate, estratte da radici feculacee o amidacee, quali: il manioca o tapioca, il sagù, la cassava, la penicillaria, ecc., ed anche da frutti come la ghianda dolce e la castagna, che si presta — specialmente secca e ridotta in farina — per confezionare poltiglie o polentine, bollite coll'acqua o meglio col latte, oppure per far necci, pattone ed altri migliacci.

Che queste poltiglie e passati — che i greci chiamavano *erygmos* e che Celio Apicio, sotto il titolo *Osprios* (2), designa tutte le polente e flani, sotto la specifica di: *patina* e *versatila* (cioè da versare sul tavolo), nel IV e V libro del suo trattato *De Re Culinaria* — fossero molto diffuse negli

(1) *L'Ærva* lens *fornì anche al famoso Du Barry — che per più di vent'anni riempì le ultime pagine dei giornali colla* réclame *per la sua* Revalenta arabica, *guarente ogni male — una farina di lenticchie o di sorgo del Giappone mista a polvere di cacao, colla quale si facevano poltiglie di salute per gl'infermi di stomaco debole. Infatti la parola* Revalenta *non sarebbe, per avventura, che una anagrammazione italiana di Ærva* lente *ossia « lente di campo », come, nel dialetto emiliano, gli* arviott *sono i piselli, ecc.*

(2) *Tratta anche nel libro IV, detto* Pandecter, *dei flani, o* patina *di passato di erbaggi e legumi cotti a bagnomaria nel* salacacabium *o* stampo.

antichi tempi e tra popoli relativamente evoluti e raffinati nell'arte cucinaria, lo si spiega facilmente per la comodità di poter mangiare — facendo uso delle mani in mancanza di cucchiai, non ancora inventati — quelle primitive confezioni; come pure si spiega che certi popoli orientali persistano, ancora oggidì, a cibarsi, quasi esclusivamente, del *pilaff* o pilao (1) di riso, del *cuscussù*, della *basina* ed altri farinaggi e poltiglie, per la comodità di portarle alla bocca con mano piegata a zappa — come ce li descrivono tutti i viaggiatori che si recarono a studiare e ci riferirono i costumi banchettali di quei popoli eminentemente attaccati alle tradizioni folkloristiche dei pasti atavici, e sempre riluttanti, per misoneismo inveterato e sovente religioso, dal modificare le loro usanze, le loro abitudini, e più ancora dall'accettare quelle di altri popoli conquistatori, che considerano come « cani infedeli ». La storia del cucchiaio, come quella della forchetta, sarà sempre un libro chiuso o delle pagine nere per la maggior parte dei popoli asiatici ed africani, che continueranno a servirsi delle loro zampe superiori per « zappare » — come s'esprimeva Edmondo De Amicis alludendo al pranzo a cui venne invitato dal Ministro della Guerra del Marocco — nel cumulo del *cuscussù*, a guisa di scimmie antropomorfe.

Abbiamo accennato, in una nota, che il soldato romano si serviva, per preparare il suo rancio castramentario, ossia da campo, del calderone massiccio, detto *pilas*, nel quale il ranciere faceva cuocere dei minestroni a base di erbaggi e di legumi, con lardo od omento, nel quale poi ognuno sbricciolava — quando era versato nella *gamella* — un po' di *bucellatum* ossia biscotto castrense, oppure di quello *naoticum*, che corrispondeva alla « galletta » o stiacciata biscotta dei nostri marinai. È un fatto che molti legumi, specialmente le fave, i ceci, le lenti, i piselli, e simili, servivano a confezionare dei passati o poltiglie (*pulmenta*), nelle quali il soldato romano poneva in molle dei crostini di pane castrense o *siligineum*, che corrispondeva alla nostra pagnotella, tanto più che i romani avevano dei forni portatili (*clibana*), il di cui uso avevano importato dall'Egitto. Egli è perciò che noi troviamo, nei nomi patronimici di molti valenti capitani ed uomini illustri romani, quali: i Fabî, i Lentuli, i Pisoni, i Ciceroni, una relazione — per avventura preferenziale — con alcuni legumi, come ne troveremo con alcuni pesci molto preferiti, quali: la triglia, l'orata, ecc.

Oltre alle minestre di passati di verdura e di legumi, già da Celio Apicio menzionati sotto il titolo di *Osprios*, altre ne inventarono i cuochi arcaici italiani, specialmente quelle di verdure fresche tagliuzzate, che denominarono « giuliane » — probabilmente in onore di quel vegetariano pittagorico che fu l'imperatore Didio Giuliano Severo (nato a Milano nel 133 d. G. C.) che, come scrissero Elio Sparziano ed Ammiano Marcellino, non soleva cibarsi che di soli erbaggi e di farinaggi di spelta, conditi con olio e pochi aromi. Così sarebbe spiegata l'origine delle giuliane moderne.

Ma i romani non è col solo pane o col biscotto inzuppato (*panis in jusculo infusus*) che confezionavano il loro *potus et esca* o posca; ma avevano anche le paste alimentari, come ne fanno fede, nel Museo Nazionale di Napoli, nelle bacheche della sezione alimentare degli scavi d'Ercolano e di Pompei, dove, in diverse urne di vetro, ammiransi vari tipi di paste alimentari, annerite dal fumo ed in gran parte bruciacchiate. E non sarebbe neppure inverosimile e tantomeno ardito l'affermare — come già in altra parte antecedente accennavo — che i maccheroni campani — i quali conservano sempre la loro culla d'origine a Scafati, a Gragnano, vicino ai monti ignivomi del Somma e del Vesuvio (dove la sulfurazione delle acque sorgive di quelle plaghe conferisce alla pasta una tenacità e resistenza straordinaria, malgrado la prolungata cottura) — abbiano derivato la loro denominazione dalla *machera* o spada lunga del soldato latino, o meglio dall'analogia che quel tubo lungo

(1) *Il calderone o grande marmitta del soldato romano chiamavasi* pilas; *d'onde non sarebbe tanto discorde il supporre che* pilao *derivi da cibo cotto o bollito nella* pilas. *A Nizza le* pila *sono i grandi serbatoi o enormi recipienti in cemento per conservare l'olio.*

di pasta ha col fodero della *machera*, senza, per avventura, ricorrere più oltre onde rinvenire una etimologia nella lingua dell'Ellade, dove la parola *makeros* significa: bontà, squisitezza.

Così assodata l'origine arcaica delle poltiglie o pulmenti e dei potaggi, come dei passati di erbaggi e di legumi — particolarmente per quanto spetta all'arte culinaria dei romani — tantopiù tengo confermare, come qualmente le paste alimentari, che costituiscono i principali ed i migliori farinaggi conosciuti, siano quasi tutte d'origine italiana.

Il frumento decorticato — detto *sytos* dai greci (*gruau* dei francesi) — il tritello: sia d'orzo che di avena, ebbero, per lungo tempo, nella cucina arcaica, una importanza capitale, poichè con questi grani decorticati confezionavansi le *ptisana* di Celio Apicio, ossia le « formentate », le « orzate » ed altri « amidoni » della cucina medioevale, compresi i « blasmangeri » fatti con latte di mandorle dolci, decorticate ed emulsionate, come di pratica (1). Le « fromentate » (*fromentée* dei francesi) erano, in sostanza, delle pappe come quelle che diamo ancora oggidì ai bambini, sia coll'orzo tallito o perlato alla tedesca, oppure coll'avena all'uso inglese, oppure col riso e latte all'italiana, e via dicendo. Vedremo, nelle *Salse* — di cui molte, in origine, erano poltiglie — come da queste fromentate, rese cremose coll'aggiunta di tuorli d'uova, originassero molte salse, « fondi » o « lettiere », per adagiarvi le carni arrostite od i pesci; e come, a questo scopo, si confezionassero o di grasso o di magro, a seconda della vivanda che dovevano accompagnare o guarnire.

In Toscana si aveva, anticamente, come accenna la nota precedente del libro di cucina trecentista, il così detto « migliaccio », che era una polentina fatta con farina di miglio. A questi migliacci vennero, in seguito, aggiunti dei ceci giovani, che venivano pestati nel mortaio, a consistenza lattiginosa, quindi misticati con tuorli d'uova, coll'aggiunta, sovente, di zucchero ed anche d'acqua rosata, come si desume da varie ricette dei nostri più antichi e migliori autori, quale, per esempio, quella che trovo nel libro VIII del trattato del Platina sotto il titolo: *Polenta, sive ut vulgo miliacium*, e qui sopra da me sinteticamente riassunta. — Del resto, anche oggidì, benchè molto differenti dalle antiche polente, i toscani continuano a confezionare pattone e migliacci, specialmente quella stiacciata subcinerea detta « covaccino » dove v'entra il raveggiolo, oppure il cacio giovane di Rapolano.

Questi migliacci venivano — come in quello descritto dal Platina e dallo stesso Celio Apicio, sotto il nome di *patina* — versati dentro una tegghia ben unta di strutto e si facevano cuocere « con bragie accese sopra e sotto », come insegna il Platina. Ecco l'origine dei farinaggi crogiuolati (*mitonné*), con burro e formaggio, e grattinati o crostellati nel forno, essenzialmente d'origine italiana, e che i francesi, nelle loro metodologie moderne, pongono, in gran parte, tra i legumi anzichè tra le minestre di farinaggi come continuiamo a classificarle noi italiani, rimanendo — almeno per queste vivande — fedeli alla tradizione o lorismo della nostra cucina antica.

Dalla *Roba in tiella*, o *in pignatta stuffata*, o *in forno*, sia di « pan stufato » che di « pan dorato » (coll'uovo) — di cui tipicamente italiana era la così detta *zuppa di lova bagnata* — tanto di

---

(1) *Nel* Libro di cucina del XIV secolo, *ricavato da Lodovico Frati dal Codice Casanatense, trovo, al paragrafo XXIV, una ricetta intitolata:* Formentara bona, utile, perfetta; *così pure, al paragrafo XL, un'altra intitolata:* Migliaciti bianchi e vantaggiati, etc.; *ed al paragrafo XLI, la ricetta per fare* Mandolata cocta et perfecta. — *Guglielmo Taillevent, il più antico scrittore tra i cuochi francesi, a proposito della* fromentée, *scrive ed io traduco:* « *Primieramente farai cuocere il tuo frumento; dopo lo metterai nel sugo* (just) *di carne grassa, oppure, se preferisci, nel brodetto* (brouet) *di latte di mandorle, e con questo avrai un potaggio conveniente al tempo di digiuno* ». — *Oltre alle formentate e polentine di* Farro alla turchesca, *di* Farro alla siciliana, *trovo, compulsando gli antichi epulari italiani dal 400 al 600, la* carabazada — *probabilmente d'origine catalana, come tante altre vivande (vedi nelle* Salse, *il* blasmangere catellonico), *che vorrebbe significare un passato di polpa di zucca barucca, come il* potiron *dei francesi, misticato a farina —; la* Villanata di nizzole alla Turchesca, *la* Minestra all'Ongaresca, *la* Crema alla Franzese, *ecc.*

grasso con « rognonata » di vitello e midollo di bue prelessato e tagliato a rotelle, oppure con « capirotata » (manicaretto o intingolo di carni varie a pezzi), oppure di rigaglie di pollo, animelle, filoni, e polpa di cappone, di fagiano, di pernici, ecc. ; oppure di magro (dove le fette di pane venivano immollate nel latte, quindi poste in tegghia butirrata, tramezzandole con fette di cacio giovane, coll'aggiunta di panna e quindi fatte cuocere a lento fuoco, crogiuolando, oppure in forno tiepido). Di questo tipo era anche, in origine, la così detta « zuppa pavese », il *pan mitonnà* dei piemontesi, e tante altre che ora vanno sotto nomi diversi.

Dalle minestre di farinaggi o polentine, cotte in tiella con fuoco sopra e sotto, oppure grattinate nel forno, si passa gradualmente a quelle — anche di pasta — collocate in stampi burrati o timballi o timpani, di cui gli antichi cuochi napoletani, come oggidì, conservano il primato e che i francesi adottarono, molto tempo dopo le calate di Carlo VIII in Italia, ma più specialmente dopo l'avvento sul trono di Francia di due regine fiorentine della Casa Ducale Dei Medici.

Sorvolo su tutti quei generi di farinaggi che, come i gnocchi, gli agnolotti, i cappelletti, i tortellini, i raviuoli, le morbidelle di riso, i mostazzoli, i maccheroni siringati, le maniche di frati ripiene, e tutte le paste di casa tagliate, formano la gloria della cucina romana, piemontese, emiliana, genovese, milanese, napoletana, e via dicendo. Basterà che accenni al fatto — importante per noi italiani — che già, negli epulari trecentisti, come quello del Codice inedito, N. 158 della Biblioteca dell'Università di Bologna (scoperto e citato da Olindo Guerrini nella sua conferenza : *La Tavola e la Cucina nel secolo XIV e XV*, tenuta a Torino nel 1884, in occasione della Mostra Gastronomica), si trovano infinite ricette per fare *gnocchi* ed altre *paste in brodi grassi*, oppure, in *tiella attuffati* ; come pure, nel *Libro di cocina* dell'anonimo trecentista, edito da F. Zambrini (G. Romagnoli, Bologna 1863), troviamo una ricetta per fare *lasagne*.

Nei trattati successivi, all'epoca e dopo la Rinascenza artistica italiana, troviamo già enumerati tutti i farinaggi e paste grosse e piccole fatte in casa, come i tagliatelli, le fettuccine, le pappardelle, gli stricchetti alla bolognese, i « maltagliati », ecc.

Inquanto al risotto alla milanese — e questo l'ho serbato per ultimo — risulta dalle cronache di scrittori ambrosiani, quali : il Corio, il Morigi, il Giulini ed altri, come fosse già ammannito fino dai tempi dell'entrata dell'imperatore Federico — l'enobarbo sire di Lamagna — e che avendolo gustato, in un banchetto, ben condito collo zafferano e con burro e formaggio lodigiano, abbia trovato tanto squisito quel riso, da definirlo ottimo, d'onde dal *risum optimum* — come lo qualificò il Barbarossa — ne venne, per contrazione ed abbreviazione popolare, il *risoptum*, quindi la parola risotto.

Dopo questi cenni, per avventura troppo prolissi, ma necessari per confortare e materiare l'opera di rivendicazione da noi propostaci, per riconquistare l'antico splendore ed il primato italico nell'arte cuciniera e nelle dottrine gastronomiche che vennero sparse, a così larga mano, in tanti trattati che nessuna nazione può vantarne sì numerosi e competenti, noi deponiamo la penna dello storiografo alimurgico e riprendiamo a svolgere la serie delle formole che ci forniscono i nostri collaboratori temprati al fuoco dell'esperienza dei loro fornelli.

Come si vede, questo capitolo costituirà, si può dire — al pari di quello delle *Minestre regionali italiane* — un'altra scorsa, quasi riservata, nel campo folkloristico delle vivande regionali nostrane, così variate e così ricche da non temere alcuna concorrenza : sia nell'ammannimento fondamentale, che nella guarnitura.

499. — Polente e Polentine.

La polenta — l'antico *pulmentum* dei romani arcaici, tramandatoci dopo tanti secoli — è limitata, oggidì, a quell'intriso di farina di formentone o di granturco di *maiz* o meliga, cotto in pentola o pajuolo.

Si procede in questa guisa: Appena l'acqua, dosata con sale grosso di cucina — anzi meglio nel buon brodo sgrassato —, sarà bollente, versate, con una mano, poniamo la sinistra, la farina di formentone, a piccole manciate a pioggia; coll'altra rimestate mediante l'aiuto d'un cannello col quale menerete il composto sempre in giro, nel medesimo senso, affinchè la pasta si riduca bene, senza bozzoli o motticciuole, e diventi amalgamata ed uniformemente liscia. In quanto poi alla consistenza, ciò dipende dall'uso a cui è destinata, cioè se dev'essere servita ad uso polentina come minestra al pari di quella di semolino, oppure per essere pasticciata nello stampo. Nel primo caso, la si tenga piuttosto tenera, ed allora richiede un litro d'acqua per 100 gr. di farina; se la si vuole più soda per tagliarla col filo una volta versata sulla spianatoia e raffreddata, e porla p. e. a crogiuolare o sottestare e crostellare con burro e formaggio nella tiella, richiede tre quarti di litro d'acqua soltanto.

La polenta, come il risotto, si presta ad essere guarnita con salsiccie o luganighini, uso Monza o Treviso; con tartufi bianchi sottilmente affettati sopra, con burro liquefatto e formaggio; con sugo o tocco di stufato e funghi alla genovese, oppure con sugo alla napoletana, o pasticciata in uno stampo alla piemontese o con rigaglie all'emiliana, o, finalmente, alla così detta « bergamasca » o meglio alla « lombarda » con gli uccelletti ed anche co' tordi, come dice la canzone della polenta, che stanno assisi, in giro, su quel giallo divano, come tanti pascià.

500. — Polenta con gli uccelletti.

Preparate quella quantità di polenta che v'occorre, e tenetela piuttosto molle. Ponete quindi a rosolare, in casserola con burro, pepe e sale, degli uccelletti e fesa di vitello spianata e tagliata a pezzettini; quando saranno cotti: uccelletti ed ammorsellato, versateli nella polenta e conditela con burro e formaggio. Servitela in piatto cavo.

Questa maniera di servire è piuttosto famigliare; in pranzi più d'impegno, conviene condire la polenta cotta con burro e formaggio reggiano grattato o gruviera; quindi spargere la salsa sopra, con lamelle di tartufi bianchi, e disporre gli uccelletti a corona.

501. — Batufoli di polenta.

Fate una polenta alla bergamasca, piuttosto sostenuta, cuocendo un Kgr. di buona farina di meliga in 2 litri e mezzo d'acqua, ben regolata di sale. Appena cotta la polenta, che avrete ben dimenata col cannello, ritiratela dal fuoco, e, coll'aiuto del cucchiaio, fatene tante pallottoline della grossezza d'una noce, che disporrete dentro un piatto da grattinare (d'argento o di pirofila), le une vicine alle altre, finchè compiuto il primo strato lo condirete con buon sugo di carne e reggiano oppure gruviera grattugiata; quindi stabilirete un secondo strato, che condirete medesimamente del primo; quindi ne sovrapporrete un terzo, e via dicendo. Servite ben caldo, e, se credete, potete anche fare leggermente grattinare la polenta, così condita, sulla bocca del forno.

NB. — Alcuni tagliano a fette, col filo, la polenta ben solida quando è stata versata sulla spianatoia, e la pongono a crogiuolare (*mitonner*), con burro e formaggio grattato,

dentro un tegame, con fuoco sopra e fuoco sotto, tanto da formare una leggera crostina dorata. Vi pongono anche in mezzo della luganiga arrotondata e mantenuta con stecchini, che contribuisce a dare profumo e sapore alla polenta, e servire anche di guarnitura.

502. — Pasticcio di polenta.

Fate, come di regola, una polenta, piuttosto molle, di farina di formentone, che farete cuocere — perchè sia migliore — nel latte. Burrate uno stampo o timpano, e disponete, in fondo a questo, uno strato di polenta, quindi condite con uno strato di sugo di carne, con pezzetti di cibreo fatto con creste, rigaglie di pollo, granelli, fegatini, e ventrigli finamente tagliuzzati, funghi, tartufi e pallottoline di pasta di luganega o salsiccia fina di Treviso, e continuate a stratificare, alternando un suolo di polenta con un suolo dell'intingolo, misto a poco formaggio reggiano grattato, ma per modo che, verso le pareti dello stampo, vi rimanga soltanto la polenta, che formerebbe la camicia del pasticcio. Terminato che avrete di stratificare, ricoprite il tutto con uno strato di polenta, su cui metterete qualche pezzettino di burro, e spargerete un po' di pan grattato fino; avanzate al forno, tanto per fare dorare la superficie del pasticcio quando verrà sformato.

503. — Risotto alla Milanese.

Tritate finamente mezza cipolla bianca, fatela rosolare con 150 gr. di burro in una casserola; quando sarà di bel colore, unitele un Kg. di riso ben pulito, e mezzo cucchiaino di zafferano ben diluito con un pò' di brodo, lasciate crogiuolare per qualche minuto e bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco. Quando sarà all'asciutto, bagnate con buon brodo di manzo e pollo; fate cuocere per 20 minuti, rimestando il riso, oppure scuotendo la casserola acciocchè non si attacchi al fondo. Aggiungete brodo se occorre, e osservate che sia giusto di sale; finitelo con 100 gr. di burro fresco, due cucchiaiate di buon sugo ridotto di carne, e 100 gr. di lodigiano grattugiato; lavoratelo col mestolo e servitelo in legumiera d'argento.

NB. — Questo è il vero risotto alla milanese; se vorrete aggiungere dei tartufi bianchi, allora lo chiamerete « Risotto Milanese con tartufi »; se mettete invece dei funghi: « con funghi »; se mettete della salsiccia direte: « con salsiccia; e così, pure, direte: « con piselli » se porrete dei piselli, dei carciofi e via dicendo.

504. — Risotto Milanese bianco.

Tritate finamente mezza cipolla, fatela rosolare con 150 gr. di burro, quando sarà di bel colore, aggiungete un Kgr. di riso, bagnatelo possibilmente con brodo bianco e finitelo con burro e lodigiano. Se unirete tartufi bianchi prenderà il nome di « Risotto bianco con tartufi »; se invece metterete: creste, granelli, animelle e funghi, prenderà il nome di « Riso alla finanziera ».

505. — Risotto alla Fiorentina.

Fate un buon risotto bianco, come di pratica, quando sarà pronto, uniteci una buona giuliana di tartufi neri, prosciutto e funghi cotti, mescolate, aggiungendovi un po' di sugo di carne ridotto a diaccia. Servite in legumiera con una tazza di sugo chiaro di carne.

506. — Risotto alla Certosina.

Cuocete, come di pratica, separatamente, delle rane e dei gamberi. Tenete il brodo delle rane, ma non quello dei gamberi. Spolpate le rane e sgusciate le code dei gamberi; pestate nel mortaio ciò che vi è rimasto dei gamberi e fatene un burro.

Burro di gamberi. — Pestate nel mortaio dei gamberi ai quali avrete tolte le code. Incorporateli ed amalgamateli con del burro e mettete a cuocere in bagno maria, circa un quarto d'ora. Pigiate bene quest'apparecchio in una stamigna ben solida, stesa sopra un recipiente contenente dell'acqua e ghiaccio. Raccogliete il burro che si formerà alla superficie e servitevene com'è detto più sopra.

Ponete nel brodo di rane gli ossicini delle rane, e ciò che vi è restato dei gamberi, dopo averne estratto il burro, e fate cuocere, onde ottenere abbastanza brodo per bagnare il risotto, aggiungendovi dell'acqua se occorre. Triturate finamente un po' di cipolla, che farete colorire con burro; appena pronta, levatene una porzioncella che metterete in un casserolino a parte aggiungendovi le code sgusciate dei gamberi, la polpa delle rane ed abbastanza semi-diaccia allungata col brodo delle medesime, onde formare una dadolata (*salpicon*) di giusta densità, ultimando con burro di gamberi.

Aggiungete il riso al rimanente della cipolla; fate rosolare leggermente e bagnate col brodo preparato. A cottura finita, aggiungete il formaggio e rimestate bene il risotto, aggiungendovi il rimanente burro di gamberi. Servite a strati, alternati colla dadolata di code ed i tartufi bianchi affettati finamente.

507. — Risotto alla Lariana.

Cuocete 500 gr. di gamberi in acqua, sale e mazzetto di prezzemolo guarnito, per 15 minuti; colateli e sbucciatene le code, unendo loro qualche filetto di pesce persico già cotto e tagliato della forma delle code, e 200 gr. funghi freschi, un tartufo nero anche questo tagliato a filetti; uniteci pure due cucchiaiate di piselli e due foglie di basilico. Ponete in una casserolina due cucchiaiate d'olio fino con 30 gr. di burro, dove farete soffriggere un scalogno e pochissima cipolla, tritati finamente. Appena fatte rosolare a punto giusto, uniteci la dadolata di code e di filetti di pesce; lasciate soffriggere per 4 o 5 minuti e bagnate con un bicchiere di vino bianco secco; quando il vino è ridotto, aggiungete una tazza di pomodoro e qualche cucchiaiata di brodo di pesce; regolate di sale e pepe e cuocete per 15 minuti. Pestate i carcami dei gamberi e poneteli in casserola con poco burro di cui s'impregneranno; bagnateli poi con brodo di pesce, lasciate bollire e schiumate; uniteci una foglia di lauro ed un chiodo di garofano, poco sale, e proseguite la bollitura per circa un'ora; passate pel colino, ritirate la casserola sull'angolo del fornello, ed osservate che il liquido non sia meno di un litro e mezzo.

Ponete, in una casserola, mezza cipolla tritata finamente, fatela colorire con burro e olio, ed appena colorita unitele un litro di riso pulito; fatelo rosolare per qualche minuto; aggiungete qualche cucchiaiata di pomodoro e bagnate col brodo che avrete pronto; fate cuocere adagio per 15 minuti, poi uniteci l'intingolo di magro che avrete pronto lasciandolo cuocere ancora per 6 minuti; se occorre, aggiungete dell'altro brodo e finitelo con del reggiano grattugiato. Servitelo su piatto fondo o legumiera d'argento.

508. — Pilao di riso alla Valenziana.

Disossate il petto d'un pollo e tagliatelo a dadi; aggiungete 4 fondi di carciofi e 200 gr. di funghi pelati e lavati, tagliati anch'essi a dadi. Fate rosolare nel burro mezza cipolla; quando sarà colorata, unite il tutto e fate crogiuolare; bagnate con vino bianco, poi con una tazza di brodo ed aggiungete mezza cucchiaiatina di pepe di Cajenna con poco sale; v'unirete pure un quinto di piselli e cuocete per 35 minuti; quando sarà pronto, unirete 100 gr. di prosciutto cotto, tagliato a dadi, e 12 pezzi di salsiccia irrigidita nel burro.

Prendete 700 gr. di riso, lavatelo bene con acqua calda, colatelo ed asciugatelo con un panno; prendete una tegghia di pirofila e metteteci due cucchiaiate d'olio fino d'oliva, 60 gr. di burro e mezza cipolla tritata finamente; fatela rosolare, poi unitele il riso, rosolatelo per cinque minuti, bagnatelo con buon brodo e cuocetelo per 10 minuti. Unirete infine lo spezzatino che avreto pronto, mescolatelo bene con 100 gr. di reggiano, ponetelo nel forno per 15 minuti, e servitelo nella tegghia sopra un piatto con tovagliolo.

509. — Pilao di riso alla Turati.

Tritate una mezza cipolla e fatela rosolare con 100 gr. di burro; quando sarà colorata, unitele 500 gr. di riso di Piemonte, ben lavato e asciugato con pannolino. Con carne rostita di montone o di pollo, foggiate dei dadi piuttoso grossi e poneteli in casserolina con sugo: sia di montone se la carne è di montone, oppure di pollo se la carne è di pollo. Prendete 200 gr. di midolla di bue, un po' di grasso d'arnione, tagliate finamente e poneteli in casserolina con i seguenti aromi: una cipolla tagliata fina, una foglia di lauro, fronde e foglie di maggiorana, timo e rosmarino in abbondanza; ponete il riso, poco per volta, come gli altri risotti, avvertendo che la casserola dev'essere bassa e larga, e che il riso deve bollire adagio, durante circa 15 minuti e non di più. Regolate di sale e fate che il riso riesca asciutto e granato. Prendete la casserolina contenente la midolla purificata colle erbe, che dovrà essere bollentissima; versate (mediante schiumarola) sul riso questo grasso e ponetelo nel forno per 10 minuti, staccandolo col forchettone; poscia levatelo dal forno e colate il grasso dal riso. Curate di avere bene caldi i dadi di montone o di pollo.

Prendete una legumiera, e metteteci qualche cucchiaiata di riso; sopra al riso versate una cucchiaiata della dadolata di carne, e spargete una manata di reggiano grattato continuando in tal modo a colmare la legumiera e servite caldo.

510. — Minestra di riso con arselle alla ligure.

Ponete sul fuoco una casserola con burro ed olio d'oliva, cipolla, sedano, prezzemolo e carota tritati, regolate di sale; aggiungete una cucchiaiata di farina, polpa di pomodoro tritata (oppure in conserva disciolta), quindi le telline o arselle (già ben pulite all'esterno) nelle loro conchiglie e lasciate cuocere durante 10 minuti. D'altra parte, avrete pronta, in una marmitta, dell'acqua calda, con sale e formaggio reggiano grattato, col quale liquido bagnerete di quando in quando le arselle. Dopo circa 15 minuti, toglietele dalla casserola e lasciate continuare la cottura al rimanente, cui aggiungerete un pugillo di funghi secchi (fatti rinvenire nell'acqua calda e ben strizzati) continuando a bagnare, di quando in quando, col suddetto liquido, tanto da costituire un fondo per cuocervi poi il

riso. Passate il tutto per lo staccio fine, e riposto quel brodetto sul fuoco, appena leverà il primo bollore, gettatevi dentro il riso, e, quando sarà giunto a metà cottura, aggiungeteci anche le arselle che avrete sgusciate. Incorporategli 2 o 3 cucchiaiate di buon formaggio reggiano grattato; e, dopo ancora 5 minuti di cottura, servite.

511. — Risotto con carciofi all'orbetellese.

Tornite, circoncidendone le prime foglie, 10 bei carciofi, ben freschi e teneri, cioè primaticci; spaccate ciascuno in 4 spicchi e metteteli nell'acqua fresca leggermente acidolata. Preparate un battuto con 100 gr. di prosciutto, piuttosto grasso, pestandolo con 2 spicchi d'aglio e qualche foglia di prezzemolo; fate soffriggere la pestata in una casserola, nella quale aggiungerete i carciofi ben sgocciolati, che lascierete cuocere a piccolo fuoco. Giunti a mezza cottura, aggiungete 2 litri e mezzo di brodo di manzo o poco più, ed appena bolle versategli 800 gr. di riso (già ben mondo e nettato), gustate con sale e pepe, e quando sarà cotto aggiungete formaggio reggiano grattugiato.

NB. — In caso di digiuno, al burro si può sostituire l'olio fino di Lucca, ed al brodo di manzo, quello di pesce oppure di rane o di crostacei; al battuto di prosciutto, quello con 8 acciughe dissalate, con aglio e prezzemolo pel soffritto.

512. — Riso al magro con polipi alla ligure.

Tritate minutamente una cipolla, del sedano, prezzemolo e carota, un pugillo di funghi secchi (fatti rinvenire nell'acqua tiepida), 4 pomodori sbucciati, sgranati e spappolati; fate soffriggere il tutto in casserola con olio finissimo ed abbondante e quantità di sale necessaria. Prendete 3 o 4 bei polipi di media grossezza, batteteli col batticarne per intenerirne le carni, quindi tagliateli a pezzi e deponeteli sullo strato di soffritto di legumi, lasciate cuocere durante mezz'ora; quindi versategli il riso, che avrete già fatto affogare in acqua e sale, tramenandolo continuamente colla spatola di legno ed aggiungendo, di quando in quando, qualche ciotola di consumato di pesce e qualche cucchiaiata di buon formaggio. Versate in una fiamminga e servite con formaggio grattato sopra.

513. — Pilao di Calamai alla Messinese.

Togliete la penna a dei calamai (se sono grossi battetene alquanto le carni colla lama del coltello, oppure rotolandoci sopra il matterello, onde mortificarle); tagliateli a pezzi e fateli rinvenire in una casserola, con dell'olio, fino a che ne siano ben imbevuti, aggiungendovi qualche goccia di vino Etneo. Fate sgocciolare la loro cozione e bagnate le carni dei calamai con brodo di pesce, per finirle di cuocere a perfezione. Passate la loro cozione in una casserola, tagliate i calamai a piccoli pezzettini ed aggiungeteli al liquido, il quale servirà per preparare il *pilao*, ovvero un risotto milanese collo zafferano. Servite come il risotto suddetto.

514. — Pilao di aragoste alla Nizzarda.

Tritate una cipolla e mezzo porro, fatele rosolare con un po' d'olio in una casserola senza lasciar loro prender colore. Tenete pronte, già belle nettate e tronconate, 2 o 3 piccole aragoste, che porrete nel detto soffritto e farete grillettare durante qualche minuto;

bagnatele, tanto da coprirle, con 2 litri circa di brodo di pesce; fate bollire questo liquido per 10 minuti, ed aggiungete del riso ben mondo e lavato, regolandovi come per fare un risotto poco denso; accentuate e colorite con una punta di zafferano e di Cajenna, e proseguite l'ebollizione fino a che il riso sia ben cotto, ma poco consistente. Impiattate il risotto, disponendovi i tronconi d'aragosta sopra.

515. — Riso colle telline, oppure cozze nere, mitili, arselle, ecc.

Mettete un Kg. e mezzo di telline vive e nettate, in una casserola posta su fuoco vivo, con olio, aglio, un bianco di porro, prezzemolo, carota e sedano, il tutto tritato finamente, sale e pepe; appena ben aperte, togliete le telline, sgusciatele e passate il brodetto per stamigna; mettete nel sugo una cucchiaiata di pomidoro tagliato a dadi; fate cuocere un quarto d'ora, e preparate un buon risotto bianco; in ultimo, metteteci una metà dei molluschi sgusciati e l'altra metà la verserete sul riso, nel piatto di servizio.

516. — Risotto alla Piemontese.

Fate bragiare un culaccio di manzo, colle parature di carne e le ossa schienali; allungate con brodo bianco, e fate cuocere per quattro ore. Passate il brodo e riservatelo. Bagnate il riso e fate cuocere 20 minuti; ultimatelo con burro, sugo di carne ridotto a gelo, sale, pepe e odore di noce moscata; servitelo con sugo di carne liquido come sopra.

NB. — Il fondo per il culaccio consiste in sedani, carote, foglia di lauro, cipolle, mazzetto guarnito e funghi freschi, oppure secchi, fatti rinvenire nell'acqua calda, quindi bene strizzati.

517. — Riso e piselli alla Veneziana.

Soffriggete, nel burro, una bella cipolla, con due spicchi d'aglio; aggiungete 500 gr. di piselli secchi (non mai freschi), bagnate con un litro di buon brodo e 150 gr. di prosciutto crudo di San Daniele del Friuli, preventivamente tagliato a piccoli quadretti; fate cuocere su fuoco lento; quando saranno giunti quasi a completa cottura, ribagnateli con due litri di brodo, e venti minuti prima di servire, aggiungete 500 gr. di riso; ultimate con un po' di reggiano ed un pizzico di pepe.

NB. — Non si può classificare nelle minestre, perchè riesce quasi sodo come il risotto.

518. — Riso colle seppie alla Nizzarda.

Soffriggete, con olio e burro, una cipolla ed uno spicchio d'aglio; indi mettete un Kg. e mezzo di seppie tagliuzzate a quadretti (preventivamente ben lavate senza togliere la vescica del nero che contiene); rimestate per 10 minuti, indi bagnate con tre litri di brodo; tre quarti d'ora di cottura bastano; aggiungete, 20 minuti prima di servire, 500 gr. di riso ed ultimate la cottura regolando con sale, pepe e formaggio reggiano.

519. — Riso coi Caparózzoli alla Veneta.

Sgusciate, sbavate e lavate, due o tre volte, con acqua di mare, un Kg. e mezzo di quelle telline dette « caparózzoli ». Mettete, in una casserola, 120 gr. d'olio d'oliva, 80 gr.

di burro ed uno spicchio d'aglio trito, che farete lentamente rosolare su fuoco moderato, aggiungendovi, poco dopo, due prese di prezzemolo trito, che farete pure soffriggere; quindi versateci i caparózzoli già sgocciolati, che farete cuocere su fuoco vivo; poi, con un Kgr. e mezzo di riso, ben nettato a secco, e con del buon brodo (di pesce in caso di magro), ammannitelo come di prescrizione per gli altri risotti, e finitelo coll'aggiunta di un po' di burro crudo prima di servirlo in tavola.

NB. — Si fa pure colle così dette cappe lunghe o manichi di coltello.

520. — Pilao di riso alla Pio X.

Basi nutritive ed aromi. — Riso del Polesine 350 gr.; gamberi fluviali 4 dozzine; foladi o arselle 2 Kg.; burro fresco di Milano 200 gr.; formaggio di grana reggiano grattato 150 gr.; vino bianco secco dei colli Euganei mezzo litro; una cipolla; mezza cucchiaiatina di zafferano; pepe e sale come di regola; fronde di prezzemolo; un pizzico di pepe di Cajenna.

Operazioni. — Nettate e mondate il riso a secco col soffregamento fra due panni. Fate cuocere dentro casserola di pirofila o d'alluminio i gamberi vivi al naturale, cioè con solo sale e prezzemolo per condimento e mezzo decil. di vino bianco secco, oltre un decil. d'acqua per la cottura. Appena cotti, togliete il mazzetto di prezzemolo e lasciateli nel loro liquido di cozione. Scegliete le arselle che siano ben chiuse e pesanti, indizio di sanità; nettatele e lavatele in più acque e lasciatele scolare. Deponete quindi le arselle dentro una casserola con un bicchiere d'acqua filtrata, su fuoco vivo. Ritirate i molluschi appena s'aprono le valve delle conchiglie, salvo due dozzine che serberete col loro guscio a parte per servirvene in seguito.

Lasciate depositare l'acqua marina che le arselle hanno reso cuocendo. Sgusciate i gamberi; mettete da parte le code, serbandone intatti (cioè non sgusciati) diciotto. Pestate, nel mortaio, i busti; bagnateli con la cozione e passateli per staccio. Fate fondere il burro, ed appena dorato, gettate il riso dentro la casserola e lasciatelo rosolare, durante 10 minuti, rimestandolo con un cucchiaio di legno. Versategli, poco a poco, mezzo bicchiere dell'acqua delle arselle ed altrettanto della cozione dei gamberi; continuando poscia ad irrorarlo con vino bianco secco, fino a che sia cotto, ma un po' al dente. Regolatelo di sale e coloritelo collo zafferano che avrete diluito a parte nell'acqua delle arselle; accentuate con pepe di recente macinato e con un pizzico di Cajenna. Incorporate nel risotto le due dozzine e mezza di code di gamberi ed i molluschi sgusciati delle foladi o arselle, qualche manciata di formaggio reggiano e ritirate la casserola dal fuoco.

Versate il pilao di riso in uno stampo foggiato a tiara e lasciatevelo dentro qualche istante, collocandolo alla bocca del forno tiepido, onde si rassodi alquanto. Sformatelo delicatamente, su d'un piatto da servizio ben decorato, e passate alla guarnizione della tiara, formando i tre giri del triregno, colle arselle aperte, alternate coi gamberetti interi, e culminate la cupula con un'asticciuola recante tre code di gamberi formanti una croce. Servite caldo.

521. — Risotto nero colle seppie alla Livornese.

Spellate e sparate un chilogrammo di seppie di media grossezza, nettatele e togliete l'osso, come pure gli occhi ed il tubo digerente. Serbate però intatte le vescichette o borsette dell'inchiostro. Tagliate la polpa delle seppie a quadrettini. Tritate minuta-

mente una cipolla e due spicchi d'aglio e mettete sul fuoco, dentro una casserola, con olio finissimo di Lucca ed abbondante. Appena il soffritto avrà preso il colore biondo rossiccio, gettateci le seppie, ed appena queste avranno a loro volta preso colore, gettateci anche 600 gr. circa di bietole tenere, mondate e prive della costa, tritate grossolanamente. Mescolate e lasciate bollire per circa mezz'ora; quindi versate gr. 600 di riso (mondato e nettato col soffregamento tra due pannolini) e l'inchiostro delle seppie (1). Quando il riso sarà ben imbevuto di quel sugo, tiratelo a cottura con acqua calda, oppure meglio con brodo di pesce se ne avete. Il riso dev'essere piuttosto al dente e servito quasi asciutto, tanto da fare la colma sul piatto di servizio. Accompagnatelo con del formaggio reggiano grattugiato a parte.

522. — Riso con lattata di piselli secchi alla Genovese.

Mettete, in due litri di acqua, tiepida un chilogrammo di piselli secchi, ma di un colore bel verde e lasciateli bollire fino a che siano cotti, avendo cura di tramenarli col cucchiaio, affinchè non s'attacchino al fondo della pentola. Frattanto fate soffriggere, in casserola, con olio abbondante, una cipolla, del sedano, del prezzemolo e dei funghi secchi, il tutto ben tritato; aggiungete conserva di pomodoro diluita, un garzuolo di cardo prelessato, poi tagliato finamente e messo nell'acqua fredda, che sgocciolato metterete a cuocere nel soffritto. Riprendete i piselli, che col loro brodo di cottura passerete, pigiando, per lo staccio e che verserete nella casserola del soffritto, aggiungendovi un pizzico di spezie. D'altra parte, fate cuocere separatamente un chilogrammo e mezzo di riso in un litro e mezzo d'acqua ed a mezza cottura versategli il contenuto della casserola. Appena cotto servite.

NB. — Invece di riso, potete mettere della pasta da vermicellaio oppure di quella fatta in casa coll'ovo. Come pure, invece di pisellini, potrete fare la lattata o « purée » di lenticchie o di fave spaccate (*macco*) alla Siciliana.

523. — Bomba di riso all'Emiliana.

Preparate, come di regola, il vostro risotto in bianco, che farete cuocere a forza di brodo; quindi finitelo di condire coll'intingolo sostanzioso, già preventivamente ammannito, proveniente da un manicaretto di carne di vitello, misto a rigaglie di pollo con ventrigli tagliuzzati a dadolini ed anche a qualche fungo fresco e tartufi neri. Cotto il riso nel detto sugo o intingolo del cibreo, prendete uno stampo da pasticcio, burratelo internamente e cospargetelo di pangrattato finissimo; versateci dentro — ben disposto a strati — il risotto insieme al manicaretto ed un poco di formaggio grattato; coll'aiuto del cucchiaio lisciatelo bene, onde rimanga bene livellato; cospargete la superficie dell'ultimo strato con pane grattugiato ed avanzate nel forno tiepido per consolidare il risotto e dorarne la crosta esterna. Sformate a caldo e servite.

---

(1) *I cuochi romani impiegavano sovente il nero di seppia nelle loro salse, detto* atramenta. *Celio Apicio ne menziona parecchie. Questo riso viene manipolato, press'a poco nella cucina genovese e nizzarda, anche con delle varianti. Così alcuni non vi mettono nè la bietola, nè l'inchiostro; ma, allorchè le seppie hanno preso il colore gialletto dorato, vi versano il riso e lo tirano a cottura con acqua calda e sugo di pomodoro, oppure con buona conserva diluita, finendolo con un bel pezzo di burro, spargendovi del reggiano grattato al momento di servirlo.*

524. — Minestra di riso e luganighe alla Trevisana.

Prendete 450 gr. di riso, con un bel cavolo capuccio oppure due piccoli; 80 gr. di prosciutto e 30 gr. di burro, nonchè 10 salsiccie di Treviso. Mettete in una casserola il burro col prosciutto, e fate manteccare e rosolare; aggiungete il cavolo tagliato a grossa giuliana; conditelo con sale e pepe e lasciatelo cuocere adagino, rimestandolo di quando in quando. D'altra parte avrete preparato, in una pentola, già messa sul fuoco, due litri e mezzo di buon brodo; quando bollirà, gettateci il riso (già mondato e pulito a secco, stropicciandolo con un pannolino per toglierle la polvere) ed anche le 10 salsiccie aromatizzate di Treviso. Dopo 20 minuti di bollitura, aggiungete, nel riso, i cavoli ed un po' di salsa di pomodoro. Togliete dal fuoco, regolate di sale, previo assaggio, calcolando sull'aggiunta di quattro cucchiaiate di buon formaggio reggiano grattato. Scodellate, ponendo in ciascun piatto una mezza salsiccia di Treviso. (Le salsiccie di Treviso sono disposte a piccoli rocchî accoppiati e profumate colla vaniglia).

525. — Risotto colle troterelle alla Camaldolese.

Fate un battuto con due spicchi d'aglio, qualche pizzico di fronde di prezzemolo, di basilico, un po' di gnifero di carota e qualche fronda bianca interna di sedano. Deponetelo sul fondo della casserola, con olio fino di Lucca, sale e pepe; su quel letto aromatico, adagiate le troterelle montanine già sbuzzate, nettate e tagliate a pezzi (500 gr. comprese le teste). Abbiate cura di rivoltarle sovente onde non s'attacchino al fondo, e quando saranno bene rosolate, cominciate a bagnarle, prima con sugo di pomodoro oppure conserva, poi con l'acqua, versata poco per volta, sia al principio, che alla fine, ed in quantità sufficiente per cuocere il riso. Fate bollire fino a che alle trote si spappolino le carni, ed allora passate per lo staccio ogni cosa, per modo che non restino che le lische e gli ossicini. Questo costituisce il sugo in cui dovrà essere cotto il riso (500 gr.), tirandolo asciutto e di giusta cottura. Finitelo con burro e servitelo con formaggio reggiano grattugiato a parte.

NB. — A questo riso, nella stagione dei piselli, questi si addicono ottimamente, come pure i funghi freschi così detti porcini ed anche gli ovuli. Nel primo caso, mettete a cuocere 250 gr. di piselli teneri, sgranati, dentro una casserolina, dove avrete fatto rosolare, con dell'olio e del burro, due cipolline novelle intere. Lasciateli soffriggere alquanto, conditeli con sale e pepe, tirateli a cottura con poca acqua, quindi, tolte le cipolle, mescolate i piselli col riso quando sarà cotto. In quanto ai funghi, tagliate le cappelle (nettate e decorticate) a piccoli dadolini, grossi come un chicco di formentone, che farete soffriggere, per pochi minuti, dentro una casserolina con olio, uno spicchio d'aglio, ed un poco di prezzemolo, una presa di pepe, aggiungendo una o due cucchiaiate di vino bianco verso la fine della cottura. Togliete lo spicchio d'aglio ed aggiungete la dadolata di funghi al riso appena cotto, mescolandola ed incorporandola con esso. Ai funghi porcini freschi possono sostituirsi quelli secchi, fatti rinvenire nell'acqua calda, quindi tritati grossolanamente prima d'aggiungerli al soffritto.

526. — Vermicelli alla Sorrentina.

Fate cuocere dei vermicelli di calibro mediano; quando saranno giunti a metà cottura, tirateli fuori colla foratina, onde rimangano asciutti, quindi passateli in una legumiera d'argento o di pirofila od in un tondo fondo di porcellana che resista al fuoco e

rimetteteli a terminare di cuocere, condendoli con olio fino di Calabria crudo, col sugo di mezzo limone, con una tritata di prezzemolo e di foglie fresche di basilico e con delle filettature di piccoli pomodori ovoidi, freschi e ben rossi e maturi, collocati sopra. Servite caldo, con a parte dei piccoli funghi di campo tagliati a fette e fritti nell'olio caldo, spruzzati con vino di Capri.

527. — Pasticcio di riso e pesce.

Elementi di base pel contenuto o ripieno: Un pesce (branzino, merlango, ombrina, luccio, muggine, ed anche da taglio come storione, salmone e simili) gr. 350; riso gr. 200; funghi freschi gr. 150; piselli verdi gr. 300 pignuoli tostati gr. 50; burro e formaggio reggiano grattato 100 gr. cadauno; carciofi N. 6; uova N. 2.

Procedimento: Cuocete il riso con 40 gr. di burro e un quarto di cipolla tritata; salatelo, e quando sarà cotto, legatelo con le dette uova e 30 gr. di reggiano. Fate soffriggere nel burro con prezzemolo trito, una cipolla, una carota ambedue trinciate, ed in quel soffritto mettete a cuocere i funghi affettati, i piselli, i girelli dei carciofi tagliati a spicchi e prelessati. Tirate tutti questi ingredienti a cottura, aggiungendo anche, di quando in quando, qualche cucchiaiata d'acqua calda (oppure di brodo di pesce) e conditeli con sale, pepe e 50 gr. di reggiano grattato, quando gli avrete ritirati dal fuoco.

Cuocete il pesce (sia intiero che da taglio), in un soffritto d'olio, aglio, prezzemolo, sugo di pomidoro (oppure conserva), e conditelo con sale e pepe. Togliete il pesce, passate il suo intinto, ed in questo stemperate i pignuoli già tostati e pestati. Togliete al pesce la testa, la spina e le lische; tagliatelo a pezzetti, rimettetelo nel suo intinto ed unitegli ogni cosa, salvo il riso. Quando tutto sarà pronto pel di dentro del pasticcio, procedete alla manipolazione della pasta per rinchiuderlo.

Preparate un foglio di pasta da modellare con gr. 400 di farina; — gr. 80 di burro; — due uova; — vino bianco o marsala due cucchiaiate; — un pizzico di sale. Foderate colla pasta uno stampo burrato, riempitelo ponendovi prima la metà del riso, poi tutto il ripieno, e, sopra, il rimanente riso; ricopritelo, alla bocca, con la pasta stessa. Cuocete nel forno; cotto che sia, sformatelo e servitelo tiepido o freddo a piacimento.

528. — Maccheroni alla Napoletana.

Prendete un pezzo di carne nel lucertolo e steccatelo con fettine di prosciutto grasso e magro, zibibbo, pignoli e con un battutino di lardone, aglio, prezzemolo, sale e pepe. Confezionata la carne nel modo suddetto, legatela con spago e mettetela dentro casserola sul fuoco, insieme ad un battuto di lardone con cipolla finamente tritata; rivoltatela sovente e bucatela, di quando in quando, col lardatoio. Rosolata che sia la carne e consumato il battuto, aggiungeteci tre a quattro pezzi di polpa di pomodoro fresco, ben sbucciato; e quando questa sarà stata assorbita, unitele, poco per volta, del sugo di pomodoro (pomarola) passato, oppure della conserva. Quando questo sugo si sarà alquanto ristretto, versateci tanta acqua che arrivi a coprire il pezzo di carne; condite con pepe e sale e fate bollire su fuoco lento.

I maccheroni (lunghi alla napoletana, in proporzione di 100 gr. per persona) avrete cura di farli bollire in un recipiente largo, con molta acqua e di non cuocerli troppo. Appena cotti, tirateli su col mestolo bucato e metteteli a sgocciolare nel cola-pasta per

un istante, quindi passateli nel piatto di servizio, condendoli, man mano, con il detto sugo di carne e cospargendoli con caciocavallo stravecchio, ben grattugiato. La carne affettata serve di accompagnamento.

529. — Maccheroni alla Siciliana.

Prendete: un chilogrammo di testa di filetto di bue, 200 gr. di burro e 200 gr. di prosciutto, mezzo chilogrammo di cipolle, 250 gr. di carote ed un garzuolo bianco di sedano, aglio ed altri aromi e spezie convenienti, due chilogrammi di scaricature di bue e di vitello, irrorando, poco a poco, con del vino generoso rosso etneo, sia alla cottura a stufato della carne (che poi terrete in serbo per condire i maccheroni), e procedete alla confezione della salsa o *Sugo alla Siciliana*, com'è detto nelle *Salse*.

Sbucciate e tagliate, a grosse fette, sei melanzane (in mancanza di queste, possono sostituire 12 zucchettini, se questi invece fossero di stagione), che salerete convenientemente perchè sudando rendano l'acqua; dopo due ore, asciugatele, e, senza infarinarle, friggetele, con molto olio o strutto, d'un bel colore dorato. Avrete, nel contempo, fatto allessare 600 gr. di maccheroni di mezzana grossezza, spezzati a misura uguale di tre dita; sgocciolateli, metteteli in casserola, ove avrete fatto già rosolare, color nocciuola, 200 gr. di burro; assaporateli mischiandovi un po' di salsa siciliana con buon caciocavallo grattato. Tagliate a dadolini piccolissimi il filetto di bue, scartando: grasso, pellicole, ecc. Disponete i maccheroni in una legumiera o tegghia d'argento o di porcellana (da poter resistere al fuoco e servire in tavola), alternando gli strati di maccheroni misti a dadolini di filetto — disposti a tenue suolo — con sugo alla Siciliana, strato sottile di melanzane fritte, formaggio grattugiato e salsa, e così via di seguito continuando ad alternatamente stratificare, nella suddetta guisa — aggiungendo anche, se si crede opportuno, qualche pezzettino di burro fresco, sparso sopra —, fino ad esaurimento degli ingredienti. Avanzate nel forno tiepido per 10 minuti, e servite caldo nello stesso recipiente, con salsa siciliana in salsiera a parte.

530. — Maccheroni con sardelle alla Siciliana.

Preparate una salsa coi seguenti ingredienti e seguendo questo procedimento:

Tritate una cipolla e tre porri; e, separatamente, tritate pure un mazzetto di finocchi di montagna (in mancanza di questi, utilizzate invece quelli da orto), che sbollentirete conservando l'acqua di prelessatura ed aggiungerete al tritume di cipolla e porri, ponendo il tutto a soffriggere con qualche cucchiaiata d'olio d'oliva e poco burro. Pulite, frattanto, 50 gr. d'acciughe salate, che passerete per lo staccio con un pezzettino d'aglio, uniteci 50 gr. d'uva passa di Smirne e 50 gr. di pignoli, che lascerete intieri ed aggiungerete al soffritto suddetto per formare una salsetta, stemperando ogni cosa con qualche cucchiaiata d'acqua della cozione dei finocchi. D'altra parte, squamate, disliscate e private della testa e delle budella 500 gr. di sardelle fresche e fatele soffriggere leggermente o crogiuolare in una tegghia, con poco olio, sale ed un pizzico di zafferano d'Aquila sciolto in un poco d'acqua dei finocchi. Aggiungete alla salsa, verso la fine della crogiolatura, anche questa soluzione di zafferano.

Spezzate, della lunghezza d'uso, da 600 a 800 gr. di maccheroni mezzani, lessateli e conditeli con metà della salsa ottenuta. Prendete un piatto da servizio d'argento o di pirofila, distendeteci sopra, uno strato di maccheroni, quindi uno di sardelle e rispettiva

salsa e così, via via, alternando fino ad ottenere un bel colmo, che porrete, durante 10 minuti, a riscaldare nel forno, di calore moderato, per servire ben caldi.

531. — Vermicelli alla Siracusana.

Tagliate a filettini: dei pomidoro e dei peperoni gialli che avrete fatto arrostire per poterli anche sbucciare della epidermide; tagliate puranco dei quadrettini di melanzane, qualche oliva nera disossata, dei capperi dissalati, del basilico fresco (oppure di quello in conserva sott'olio alla genovese, o in polvere, ed in deficienza di questo, supplite con prezzemolo). Ponete sul fuoco una tegghia con olio e quattro spicchi d'aglio; fate soffriggere l'aglio, ed appena prende colore, toglietelo via; ponete invece nel soffritto dei pezzetti d'acciuga salata, le melanzane ed i filetti di pomidoro. Fate rosolare per un istante, quindi aggiungete gli altri ingredienti suddetti. — Cuocete i vermicelli, come di regola, in acqua abbondante; appena cotti colateli e conditeli con detta salsa.

532. — Vermicelli colle Vongole alla Siciliana.

Prendete due chilogrammi di vongole (*telline*) e mettetele entro la tegghia con olio di oliva su gran fuoco. — Toglietele dal guscio e conservate il loro sugo di cottura. Rosolate una cipolla tagliata finamente con 100 gr. d'olio d'oliva. Quando la cipolla sarà di un bel colore biondo, metteteci 50 gr. di anici tagliuzzati, e metteteci salsa fresca di pomodoro, fogliettine di prezzemolo e di basilico. Mescolate tutto bene e ponete sul fuoco; condite con pepe e sale. Prendete un chilogrammo di vermicelli lessati a cottura regolare, scolate la pasta e unitele tutto il suddetto composto con una manciata di formaggio.

533. — Cannelloni alla Siciliana.

Prendete mezzo chilogrammo di polpa di manzo tagliata a dadolini, mettetela in casserola con ventresca pure tagliata e fate ben colorire; dopo unitele una cipollina e lasciate rosolare fino a tanto che diventi di colore d'oro. — Prendete 100 gr. di salsa di pomodoro disciolta nel vino rosso e versatela entro la casserola; legate la salsa con fecola, tirate bene il tutto legandolo con un uovo e riservate per farcire i cannelloni; aggiungete un poco di timo e basilico e lasciate asciugare poco a poco. Dopo asciutto, unitele un poco di brodo ed un pezzo di burro. Prendete un chilogrammo di semolina, impastatela con acqua e due uova; stendetela sulla spianatoia, e dopo tagliatela a quadretti di 5 centimetri di lato. Lessate i quadretti in acqua abbondante, poi stendeteli sopra una tavola di marmo e metteteci entro il suddetto composto, un poco per parte con formaggio e rotolateli a guisa di cannelloni. Metteteli entro un piatto da servizio, bene uniti, suolo a suolo, versando il sugo su d'ogni strato di questi, e un poco di formaggio pecorino e poi metteteli nel forno, per 20 minuti, a grattinare. Serviteli ben caldi.

534. — Cannelloni alla Bolognese.

Prendete 300 gr. di filetto oppure di fesa di vitello, tagliatela a piccoli dadi, così, pure, tritate, colla lunetta, 150 gr. di ventresca, una cipolla, una carota, un grumolo bianco di sedano; mettete ogni cosa sul fuoco, dentro una casserola, insieme a 100 gr. di burro, pochissimo sale, un pizzico di pepe e odore di noce moscata ed anche una manata di funghi secchi (fatti rinvenire), ben strizzati ed un po' tritati. Fate rosolare, fino a che

la carne abbia preso colore, allora aggiungetele un po' di farina e bagnate con brodo o consumato chiaro fino a cottura intiera. Appena ultimato questo intingolo, finitelo con un bicchiere di panna. Nello stesso tempo avrete già fatti cuocere e scolati: 800 gr. circa di quei grossi maccheroni detti cannelloni ed anche, dialettalmente, in altre parti d'Italia: *buconotti* o *strozzapreti*; poneteli sul piatto di servizio e conditeli, strato a strato, con il suddetto intingolo, spolverateli con formaggio reggiano grattato ed aggiungete anche delle lamelle sottilissime (ottenute col tagliatartufi) di tartufi bianchi e profumati.

NB. — Alla carne di vitello puossi aggiungere, come si fa da taluni, dei fegatini di pollo, creste, granelli ed altre rigaglie di pollo, filoni e cervelle d'agnello e simili. Alcuni, anche, mettono questi cannelloni così riccamente conditi, dentro uno stampo rivestito d'una pasta frolla coll'uovo, leggermente dolcificata con zucchero e odore di rasura di buccia di limone, e fanno un pasticcio delizioso (anche di cappelletti o di maccheroni, aggiungendo al condimento una leggera besciamella), che è una delle vivande prelibate dell'Emilia, la quale figura anche nelle cene di carnevale, come la bomba di riso coi ventrigli (*magoni*) di pollo e di tacchino affettati, ed altri deliziosi amminicoli.

535. — Maccheroni alla domenicana.

Spezzate, nella conveniente lunghezza, una data quantità di maccheroni; cuoceteli in acqua senza sale. Nettate buon numero d'acciughe e passatele per lo staccio. Mettete a rinvenire nell'acqua tiepida dei funghi secchi, in proporzione del condimento che vi abbisogna; pestateli nel mortaio, passateli per lo staccio. Soffriggete leggermente, nell'olio, qualche spicchio d'aglio intiero e poco prezzemolo tritato, unitegli le acciughe ed i funghi passati; mantenete ancora al caldo fino a completa amalgama; aggiungete i maccheroni prelessati. Gustate di condimento ed accomodate il tutto in una fiamminga, con pane grattato, fritto nell'olio, superiormente cosparso. Ponete cinque minuti nel forno a grattinare, poscia servite.

536. — " Maccheroni di casa „ alla Napoletana (*Strangolaprieve*).

Si confezionano, press'a poco, come i così detti gnocchi di pasta lavorati a mano, incavati col polpastrello del dito medio o rotolati a piccoli pezzettini sulla spianatoia cosparsa di farina. Si fanno bollire come i maccheroni e si condiscono: sia col sugo di carne, che colla pomarola e strutto, oppure in altra guisa.

537. — Penne alla Napoletana.

Mettete a soffriggere: in una casserola, una cipolla tagliata a fette insieme a 100 gr. di burro e qualche cucchiaiata d'olio di Bari; appena rosolata la cipolla, schiacciatela bene col mestolo e poi toglietela via. In quel soffritto mettete un chilogrammo o poco più di pomidoro freschi, sbucciati, privi di semi e spappolati, oppure grossolanamente tritati con alcune foglie fresche di basilico; condite e regolate con pepe e sale. Fate condensare il sugo, che servirà, unitamente a 150 gr. di burro e ad altrettanto caciocavallo grattugiato, per condire circa un chilogrammo di quella pasta tagliata a becco di penna da scrivere, che prendono il condimento meglio dei maccheroni.

538. — Maccheroni siringati alla Rossini (1).

Fate cuocere dei veri maccheroni napoletani, nel modo già indicato precedentemente, scegliete però di quelli piuttosto di lume ossia di calibro grosso. Appena bolliti a punto — ma piuttosto al dente — scolateli nel colapaste, sospeso sul recipiente ancora bollente, onde non si raffreddino. D'altra parte avrete precedentemente preparata una farcia, così detta da chenelli, ma quintessenzata e composta di fegato d'oca ai tartufi con estratto di prosciutto di York e legata e resa fluida con una besciamella fatta a perfezione. Caricate una siringa d'argento, colla quale voi avrete la pazienza — come l'aveva il grande maestro — d'iniettare a cadaun maccherone, dentro il suo buco, una parte di quella farcia, liquescente, quindi disponeteli su di un piatto d'argento da grattinare (oppure in un timpano, a seconda se si vogliono sciolti, oppure dentro lo stampo) e conditeli con burro, salsa di pomodoro e formaggio grattugiato; serviteli caldi, dopo essere stati avanzati, per pochi istanti, alla bocca del forno.

539. — Maccheroni alla Calabrese.

Sbucciate e sgranate da 7 ad 8 pomodori, tagliateli a pezzi e metteteli a scolare sullo staccio. Tritate una cipolla e fatela colorire nel burro d'un bel biondo dorato; aggiungetele 250 grammi di prosciutto magro, tagliato a dadi, un mazzetto di prezzemolo, erbe aromatiche ed uno spicchio d'aglio intero, come pure, invece del pepe, mettete un « diavolicchio », ossia un peperoncino rosso intero come la *paprica* ungherese; lasciate cuocere e dopo due minuti aggiungete i pomidoro; continuate la cottura ancora per qualche minuto, passate il tutto per lo staccio e conservate in caldo. D'altra parte avrete fatto bollire, quindi scolati: 800 gr. di maccheroni di Napoli, versateli in una legumiera d'argento, conditeli, strato a strato, con burro, formaggio caciocavallo trito e cucchiaiate della detta salsa di pomarola coi diavolicchi e così continuate ad esaurire il tutto.

540. — Maccheroni alla Camerani (2).

Sbucciate 5 melanzane, piuttosto piccole, ma primaticcie e di bel colore violaceo; tagliatele a fette e, dopo averle spolverizzate con sale, lasciatele marinare durante un quarto d'ora; quindi strizzatele per bene colle mani, infarinate ogni fetta e mettetele a friggere nel burro. — Tagliate a fette dei funghi porcini o cepatelli freschi, cuoceteli nel burro, facendo restringere il loro fondo. Mettete in casserola: 12 fegatini e ventrigli di pollo, creste ed arnioni di gallo già prelessati e tagliati finamente insieme a qualche pezzettino

---

(1) *Gioachino Rossini, nome troppo notoriamente illustre per essere maggiormente celebrato. Fu il principe dei gastronomi, come il suo amico Alessandro Dumas, ed inventò varie vivande che segnaleremo e descriveremo a suo tempo e loco. Tra le minestre, abbiamo quella di passato di beccaccie coi grissini e quella di filetti di tordi con passato di castagne e sugo di selvaggina.*

(2) *Bartolomeo Andrea Camerani, comico italiano, brillò a Parigi sullo scorcio del XVIII secolo e sull'inizio del XIX, alla* Comédie Italienne *dove, col collega Carlino Bertinazzi e sua consorte, ottennero bella fama di artisti estemporanei (recitavano « a soggetto »), il primo nel ruolo di Scapino, il secondo in quello di Arlecchino e la signora in quello di Colombina. Egli fu gastronomo illustre tanto che venne menzionato da Grimod de la Reynière nel suo almanacco dei buongustai* (gourmets). *Inventò la zuppa co' fegatini in brodo di cappone, co' filetti di prosciutto, funghi e creste cotte nel Marsala o nello Sciampagna e crostini al burro; la lombata di vitello, affettata, contornata da risotto, con rognoni e verdure in cartocci, e salsa col Madera.*

di prosciutto magro cotto ed a poche fronde bianche di sedano, di porri, di carota anch'esse tritate; fate rosolare nel burro, con poche spezie e cospargete con due o tre cucchiaiate di spagnuola e mantenete al caldo. Mezz'ora prima di servire, gettate in acqua bollente (abbondante e dentro grande marmitta come usano i napoletani) e salata a punto, 800 gr. di veri maccheroni di Napoli, di quelli piuttosto grossi e fateli cuocere fino a giusta cottura; scolateli lestamente senza lasciarli raffreddare, mantenendo lo scolapaste sospeso sulla bocca della marmitta.

Spolverizzate il fondo di una casserola o legumiera d'argento o di pirofila con formaggio reggiano grattugiato (oppure eccellente caciocavallo), stendetevi un suolo di maccheroni, spolverizzateli con formaggio e copriteli con uno strato di melanzane, di funghi e dell'intingolo di rigaglie di pollo e dadolata di legumi; cospargete il tutto con del buon sugo ridotto a diaccia già mescolato con metà del suo volume di burro ed a qualche cucchiaiata di salsa di pomodoro. Ripetete questa operazione di stratificazione e di relativo condimento fino ad avere esaurito tutti i maccheroni e relativi ingredienti e guarniture, non dimenticando di spolverare ogni strato (eccetto l'ultimo) con buon formaggio grattugiato. Avanzate per pochi minuti a forno moderato e servite, contemporaneamente ai maccheroni, una zuppiera con buon consumato.

541. — Maccheroni alla Gastronomica.

Con consumato di pollo preparate una salsa al vellutato ridotto, finita con due tuorli d'uovo e panna doppia. Nei due terzi di questa salsa, mettete una giuliana composta di filetti di petto di pollo, lingua, tartufi e funghi, 200 gr. di maccheroni, tagliati pure corti come i filetti, aggiungete 100 gr. di reggiano grattato, sale e pepe; amalgamate e versatelo in una casserola d'argento, coprite i maccheroni col rimanente della salsa; spolverate con reggiano e passateli nel forno per 15 minuti.

542. — Maccheroni alla Parigina.

Cuocete 250 gr. di maccheroni tagliati della lunghezza di 3 a 4 cent.; tagliate pure a filettini della medesima lunghezza, due petti di pollo, 100 gr. di lingua, 100 gr. di tartufi neri e qualche fungo. Avrete pronto mezzo litro di salsa vellutata al consumato nella quale metterete 100 gr. di formaggio reggiano grattato e due cucchiaiate di panna doppia, sale e pepe. Versate il composto entro una casserola d'argento, copritelo con uno strato di farcia di pollo finissima, dello spessore di un centimetro, decoratelo con lingua e tartufi; fatelo rapprendere in forno e servite.

543. — Pasticcio di maccheroni alla Romana.

Preparate fino dalla vigilia i seguenti ingredienti composti:

A) *Pasta frolla.* — Prendete 500 gr. di farina; gr. 250 di zucchero fino; un pizzico di sale, una punta di coltello di cannella in polvere (oppure di rasura di buccia di limone), 125 gr. di burro fino, a pezzetti, 125 gr. di sugnaccio, 3 tuorli d'uovo, un uovo intiero ed un cucchiaio d'acqua. Impastate pigiandola bene, poi lasciate riposare la pasta in luogo fresco e coperta.

B) *Maccheroni mezzani* (400 gr.), che spezzerete prima di cuocerli (2 a 3 cent. di lunghezza), e farete ben lessare, poi sgocciolare, e condirete copiosamente con sugo alla

napoletana, coll'aggiunta di 2 cucchiaiate di buon sugo di carne ridotto a diaccia, e salsa spagnuola ristretta, e formaggio reggiano grattugiato, ed un pizzico di cannella in polvere. Così preparati, poneteli a raffreddare in una terrina.

C) Ripieno : Finanziera ricca, composta di animelle d'agnello o di capretto, creste di pollastri, ovette, fegatini di pollo o di piccione, matricole e ventrigli, arnioni di gallo, chenelli di farcia di pollo o di fegato grasso, tartufi neri di Norcia o di Spoleto, funghi, luganighe fine a pezzetti, ecc. (1), che amalgamerete con buon sugo alla napoletana molto denso che avrete accuratamente sgrassato, come pure quello dei maccheroni.

D) Crema : Ponete, in un casserolino, 2 tuorli d'uovo, 70 gr. di zucchero e 70 gr. di farina; diluite con 2 quintini di latte, aggiungete un pizzico di sale e odore di cannella in polvere. Ponete la casserola sul fuoco, agitate la miscela col mestolo, ma toglie tela, di quando in quando, dal fornello, allorchè la crema accenna a rapprendersi per avere agio di mescolarla bene e farla diventare liscia. Appena alzerà il bollore, levatela tosto, versatela in una terrina e lasciatela pur essa raffreddare.

Confezione del pasticcio : Allorquando tutti i suddetti ingredienti composti saranno freddi, ungete leggermente con strutto una tortiera o tiella tonda da crostate; dividete la pasta in due porzioni, di cui l'una un po' più grossa dell'altra che servirà a coprire il pasticcio; stendete sulla spianatoia l'altra porzione più piccola, cospargetela di farina, foggiatene, col mattarello, un disco perfetto, di circa mezzo cent. di spessore, e della grandezza quasi come la tortiera; fate cuocere questo disco al forno e lasciatelo poscia raffreddare, senza toglierlo dalla tortiera; quando sarà freddo, disponete sul disco uno strato di maccheroni (alto un cent. e mezzo) e regolarmente spianato senza intervalli, lasciando un giro libero di pasta, tutt'intorno, per potervi fare aderire ed attaccare il rimanente della pasta che servirà da coperchio. Sullo strato di maccheroni formatene uno di ripieno, spalmandolo ugualmente; poi, sul ripieno, distendete un altro strato di maccheroni che lo copra esattamente, e regolarizzate la massa con un coltello, onde ottenere una superficie liscia, piana e tondeggiante, lasciando perfettamente libero e netto il margine circolare, che verrà occupato dalla pasta che coprirà il pasticcio.

Prendete con un cucchiaio la crema suddetta, spargetela su tutta la superficie della massa del ripieno, e, coll'aiuto della spatola, fate che, spalmandone bene i maccheroni, penetri fino allo strato della farcia e presenti una superficie liscia ed eguale. Stendete, sulla spianatoia, col mattarello, la rimanente pasta, e tiratela dello spessore di circa mezzo cent. e di tale larghezza da potere coprire tutto il pasticcio fino a raggiungere, coi suoi lembi, il disco inferiore. Intridete un pennello nell'uovo frullato, e pennellate tutto il margine del disco sottostante al pasticcio, quindi ricoprite questo con la pasta distesa, facendola aderire, con attenzione e destrezza, intorno e sopra al pasticcio. Con la lama d'un coltellino, tagliate tutto in giro, rasente al primo disco, il superfluo della pasta di coper-

---

(1) *Le* animelle *vanno sgorgate nell'acqua tiepida, poi sbollentite o rinfrescate nell'acqua fredda; asciugate, nettate e fate saltare, per 5 o 6 minuti, nel burro e pezzettini di prosciutto già soffritti, con presa di sale. Le* creste *si prelessano; si sgocciolano premendole dentro salvietta, con sale fino sopra e stropicciandole per spellarle; spuntatele e fatele dissanguare in acqua tiepidetta; quindi prelessatele in acqua acidula e sale; cotte, asciugatele nella salvietta e riunitele al ripieno. I* granelli *ed* ovette *prelessatele, togliete le pellicole ed unitele al resto. I* fegatini *fateli saltare nel burro un istante con poco sale. Le* matricole *si sciacquano, si tagliano a pezzetti di 2 cent., si prelessano nell'acqua e sale, si toglie loro le pellicole, raffreddate; lo stesso pei ventrigli, tagliati a pezzettini. I* funghi *si fanno sudare sul fuoco.*

tura; fate combaciare esattamente i bordi dei due dischi, regolatene le sporgenze, dorate con uovo frullato tutta la superficie del pasticcio; formate co' ritagli di pasta un cordoncino che appiccicherete intorno al coperchio, tanto da formare l'orlo, e praticate anche quelli ornamenti che più stimerete opportuni per l'abbellimento del pasticcio; ponete la tortiera dentro un'altra più grande (affinchè non bruci il disco sottrano già cotto) e fate cuocere a forno moderato (40 a 50 minuti) ed allorquando la pasta del coperchio avrà preso un colore segaligno uniforme, togliete il pasticcio, spargete un leggero strato di zucchero al velo e servite nella tortiera stessa. Questo pasticcio è buono anche freddo.

544. — Timballo di maccheroni alla Genchi.

Preparate un intingolo di aragoste, come quello per gli astachi all'americana. Affogate delle fette di cervello di agnello in salsa col sugo concentrato di carne al marsala coll'aggiunta d'una punta di Cajenna. Fate cuocere, contemporaneamente, in acqua e sale, dei maccheroni che condirete, appena cotti e scolati, con il fondo di cozione delle aragoste e cervelle (preventivamente riunito e passato per lo staccio), formaggio di grana e funghi cotti, tagliati a filettini. Lasciate raffreddare ogni cosa; poi foderate, con pasta sfogliata, uno stampo a timballo, riempitelo a strati, alternando lo strato di maccheroni con uno di aragoste e cervelle. Appena tarminato di riempirlo, chiudetelo con coperchio della medesima pasta e spingetelo a forno moderato. Servitelo appena ben cotto dorato, accompagnandolo con salsiera colma della medesima salsa.

545. — Timpano di maccheroni alla Medici.

Cuocete 500 gr. di maccheroni di Napoli, e dopo scolati, ungeteli con un po' di burro e lasciateli raffreddare. Tagliateli tutti della lunghezza di 2 cent. e tagliate anche dei dischetti di tartufi neri di Norcia o di Spoleto, del calibro esatto del buco o lume dei maccheroni. Burrate uno stampo sferoidale (a calotta) e deponete dentro esso, uno presso l'altro, i maccheroni, in un solo strato, a guisa da servire di fodera al modello e per modo che il tartufo resti contro la parete dello stampo.

Spalmate con farcia di pollo, riempite con una finanziera di animelle, granelli di pollo, fegatini e qualche chenello, aggiungendovi pure i rimanenti maccheroni. Legate, ben inteso, la finanziera con spagnuola e chiudete lo stampo con altra farcia di pollo. Avanzate al forno e lasciate cuocere per 20 minuti. Sformate, salsate e servite.

546. — Ravioli alla Genovese.

Prendete 8 scarole (lattughe) e due mazzi di boraggini (*borago officinalis*), pulitele, mondatele dalle foglie vizze o guaste, prelessatele durante 5 minuti, quindi spremetele e fatene sudare l'acqua. Prendete 500 gr. di vitello e fatelo rosolare nel burro in casserola, e 300 gr. di poppa di vitella che prelesserete durante 10 minuti; ponete pure a bianchire una cervella di vitello, toglietele le membrane; così anche 50 gr. di schienali o midolli spinali, ed un'animella ben sgorgata; tritate tutto minutamente, cioè: fesa di vitello, poppa, erbe, ecc., poscia pestate, poco per volta, il battuto nel mortaio, fino a che diventi una manteca, che raccoglierete in un recipiente e vi verserete sopra 8 uova fresche ben

sbattute, aggiungendovi un po' di mollica di pane inzuppato nel brodo (1) oppure nel sugo di vitello; una manciata di cacio reggiano grattato, un po' di spezie, qualche fogliolina di maggiorana trito; e poco sale, rimestando il tutto bene col cucchiaio onde rendere il ripieno omogeneo.

Prendete, d'altra parte, un Kgr. e mezzo di fior di farina di frumento lombardo, stemperatela con acqua tiepida a cui unirete 3 uova fresche, e ridottala in pasta, dimenatela lungamente e pigiandola fortemente tanto che diventi morbida; quindi staccatene tanta che basti per tirarne una sfoglia di media grandezza (coprite sempre il resto della pasta con terrina, affinchè non si dissecchi); tiratela, il più che possibile, larga e sottile, mediante il mattarello o cannello; distendetela sulla madia, poi, con un cucchiaino da caffè, deponete, a spazî d'intervalli di 3 a 4 cent., sulla sfoglia di pasta, tante piccole pallottoline, come una nocciuola, di quella farcia già preparata; ed appena terminata una riga, ripiegate un lembo esattamente eguale della sfoglia (che taglierete colla rotella dentellata) e coprite completamente la banda già caricata dei mucchietti di ripieno, e poi colle dita marcate l'intervallo, tanto da avere dei piccoli cuscinetti di pasta, imbottiti di farcia, che costituiscono i ravioli, che taglierete colla così detta girella o rotella (più piccoli verranno, tanto più apprezzati saranno); e così ripeterete, più volte, la medesima operazione, riga a riga, passando dalla prima sfoglia ad una seconda, e via dicendo, fino ad esaurire il ripieno. Distendete i ravioli su candida mappa o tovaglia, ben discosti tra di loro, onde non si attacchino; e quando saranno abbastanza rasciutti, gettateli, poco per volta, in una grande caldaia con acqua e poco sale, bollentissima, avvertendo che sotto vi sia vivo il fuoco affinchè non cessi mai il bollore tumultuario. Cuoceteli anche al largo, e quando vengono a galla, spingeteli dolcemente col mestolo verso il fondo, senza romperli. Cotti che siano, estraeteli colla mestola bucherellata e lasciateli ben sgocciolare. Deponeteli a larghi strati, nel gran piatto di servizio, e condite ogni suolo con intingolo o succo di vitello aromatizzato con funghi freschi, oppure secchi, ed ottimo cacio reggiano grattato sopra.

547. — Lasagne alla Genovese.

Impastate della farina di grano di Lombardia con uova (un uovo ogni 300 gr. di farina e poco sale); tirate la sfoglia alquanto sottile che lascierete, per alcuni istanti, distesa sulla spianatoia infarinata o meglio su d'una mappa linda e pulita di bucato, per farla rasciugare; quindi ravvolgetela intorno al cannello o matterello, e datele un taglio in tutta la lunghezza del medesimo, per poi tagliarla a quadri larghetti. Appena l'acqua con sale bolle nella marmitta, gettateci le lasagne; concedetele 5 o 6 bollori, poi levata la caldaia dal fuoco, col mestolo forato estraetele, fatele scolare; distendetele, a strati, su d'un piatto largo, e conditele, suolo a suolo, con sugo di rosto di vitello finito col pomidoro, oppure col battuto d'aglio con basilico (*pestó*) e buon formaggio reggiano.

NB. — Senza ripeterci inutilmente, diremo che i genovesi confezionano: tagliarini, (*tagiaïn*), tagliatelle (*picagge*) o fettuccine; tagliolini verdi e gialli, « corzetti », nastrini (*reginette*); cappelletti (*gasse*), ed altre paste che condiscono nello stesso modo che si disse per le lasagne.

---

(1) *Alcuni rimpiazzano la midolla di pane con la quagliata detta* prescinsêua; *ma questa, inacidendosi, li rende cattivi, tanto più se si devono conservare. Altri v'aggiungono del midollo di bue, ma questo ha l'inconveniente di renderli d'un grasso nauseante.*

548. — Corzetti alla Polceverese.

Impastate: farina di grano, ponendovi 12 uova per ogni Kgr. di farina; terminata la pasta, spiccatene, a poco a poco, tante porzioncelle simili ad un grosso cece del Marocco; comprimetele coi polpastrelli delle dita indici, per modo da tirarle (infatti dicono: *corzetti tié cô e dîe*) colle dita e dar loro la forma della cifra 8. Lasciateli disseccare per alcuni giorni, e cuoceteli, come i precedenti, in caldaia o pentola nell'acqua bollente. Estratti e sgocciolati, conditeli col sugo di vitello o di manzo, ed abbondante formaggio reggiano.

549. — Cappelletti pasticciati alla Reggiana.

Preparate della pasta per foderare uno stampo a timballo, con 400 gr. di farina, 2 tuorli d'uovo, 5 gr. di burro, 2 gr. di strutto, 2 cucchiaini di zucchero in polvere, rasura di buccia di mezzo limone, impastate e foderatene lo stampo burrato. Abbiate pronti e lessati i cappelletti o tortellini alla Bolognese, come si è detto per quelli in brodo; conditeli con buon sugo di cibreo (1) e con aggiunta di una finanziera di fegatini di piccione, creste, granelli di pollo ed altre rigaglie, funghi e tartufi, ecc.; aggiungete una buona besciamella con panna di latte, formaggio reggiano grattugiato, e versate il tutto nello stampo, ricoprite con un foglio rotondo della medesima mezza sfoglia, e formate l'orlo coi lembi sopravanzati del foglio foderante, e mandate al forno, a crostellare completamente. Servite caldo.

550. — Tagliatelle alla Bolognese (*Tajadelle assôtte*).

Prendete: 800 gr. di fiore di farina, 7 uova belle fresche; fate il pozzo sulla spianatoia, rompeteci le uova immezzo, aggiungete un pizzico di sale e cominciate a manipolare la farina, poco a poco ed a regola d'arte, e menate la pasta durante circa un quarto d'ora, e quando la pasta comincia a fare le così dette « bolle », tralasciate di pigiarla, e cominciate a spianarla col mattarello e tirarla sottile dello spessore di 2 centesimi di moneta di rame o poco più se preferite. Stendete la pasta e lasciatela asciugare per pochi minuti. Ripiegate il foglio diverse volte su se stesso; quindi, tenendo fermo il blocco piegato colle tre dita mediane della mano sinistra, tagliate la pasta col coltello apposito, lungo e largo, con quella sveltezza che s'acquista coll'abitudine, e più o meno sottili, come si preferiscono. (Nell'Emilia, per farli asciutti, non tagliano sottili i tagliarini come quelli per mettere in brodo, ma invece come le fettuccine alla Romana).

Lasciatele un po' riposare, distese e sparpagliate colle dita, sulla spianatoia, e quando l'acqua con po' di sale (o meglio il brodo) sarà bollente, versateci, poco a poco sparpagliandole colle dita, le tagliatelle. Lasciate dare due o tre bollori, calmando col mestolo forato il sovversamento della massa delle tagliatelle che, gonfiandosi, tendono a soverchiare, e ricacciatele dentro rigirandole nel sommergerle. Ritirate la caldaia dal fuoco, tirate le tagliatelle e ponetele a scolare nello scolapaste, quindi avendo pronto un buon sugo di stufato, condite a strati le tagliatelle, cospargendole con buon formaggio di grana reggiano, ed anche con burro a pezzettini, per ogni strato o piano di paste. In quanto al sugo, eccellente è quello: alla napoletana, alla siciliana, alla genovese legato con funghi

(1) *Le piccole borse fanno l'intingolo col coniglio, che a Reggio è molto gustato.*

secchi. Alcuni li condiscono anche con un colato di pomidoro finito con burro liquido, come la « *pomarola* » dei napoletani. Le tagliatelle possono essere pasticciate come i cappelletti, dentro timpani foderati di pasta da modellare, profumata con odore di buccia di limone raspata sul grattugino.

551. — Pasticcio di tagliatelle all'Emiliana.

Fate una pasta da tagliatelle, alla quale mescolerete del passato di spinaci; appena asciutta la pasta, tagliatene delle lunghe striscie larghe circa 5 centimetri, mettetele a bollire in acqua e sale, ed a metà cottura scolatele badando di non romperle. D'altra parte avrete preparato uno spezzatino alla bolognese, composto di pezzetti di filetto di bue, di maiale, prosciutto, vitello e salsiccia; fate rosolare il tutto, aggiungendo qualche cipollina; assaporate con sale e spezie, bagnate con vino bianco secco, ed ultimate la cottura aggiungendo, poco per volta, del sugo di vitello. Stendete le tagliatelle in un tegame burrato, cospargetele con questo intingolo e con formaggio reggiano, badando di lasciare sulla superficie uno strato di pasta che serva da coperchio. Spolverizzate con formaggio, arrosate con poco burro fuso, colorite al forno e servite.

552. — Agnelotti alla Toscana.

Tritolate colla lunetta, il più finamente possibile, un pezzo di fesa di vitello già arrostita, oppure fatta rosolare nel burro all'istante (anche di pollo arrosto, ed in mancanza d'altro, di manzo rostito o di stracotto), mollica di pane inzuppata nel brodo, bietole (già prelessate e ben spremute) e cervelle imbianchite, regolando le dosi per modo che la carne corrisponda, come peso, ai tre altri ingredienti che saranno a parità di porzione tra di loro. Appena preparato il tritume, versatelo in una terrina, aggiungendovi del cacio reggiano grattato, un po' di ricotta, poco sale, e poche spezie (niente pepe) e due o tre uova, regolandovi sulla quantità della tritura ottenuta. Rimestate il tutto bene per amalgamare gl'ingredienti, e così ottenere un impasto omogeneo.

Stendete sulla spianatoia, coll'aiuto del mattarello, dei fogli sottili di pasta come quella per fare tagliatelle (vedi *Tagliatelle*) ed appena preparato uno, appoggiateci sopra — coll'aiuto del cucchiaino o della lama del coltello — tanti mucchietti di quel ripieno (grossi ciascuno come una noce avellana), a piccole distanze, e sulla metà soltanto del foglio; quindi ripiegateci sopra l'altra metà libera, tanto da ricoprire il ripieno; marcate le divisioni tra i ripieni degli agnelotti col mattarello scannellato, oppure colla rotella ottusa, per modo da formare tanti piccolissimi cuscinetti trapuntati, che distaccherete mediante rotella dentellata. Deponete gli agnelotti su linda tovaglia, per modo che non si tocchino, e lasciateli un po' asciugare (anzi alcuni li preparano la vigilia, e li lasciano riposare tutta la notte, coperti da tovaglia, affinchè non si dissecchino troppo) per poi farli cuocere in brodo, come i cappelletti o tortellini alla bolognese (in questo caso, potete calcolare un litro per 4 dozzine di agnelotti) oppure servirli, — dopo averli cotti nell'acqua e sale (bisogna che l'acqua sia bollente, e gettarli pochi alla volta quando l'acqua è in piena ebollizione e lasciarveli bollire (1) tumultuariamente durante 10 a 12 minuti)

(1) *Tanto cuocendo gli agnelotti nel brodo che in acqua e sale, è necessario che il liquido non cessi dal bollire, perciò la marmitta dev'essere mantenuta con sotto vivo fuoco (preferibile quello di legna); altrimenti gli agnelotti si screpolerebbero ed il ripieno si spanderebbe. Perciò, anche, non conviene rimestarli, ma, qualora salgano a galla, spingerli col mestolo, delicatamente, verso il fondo.*

e ritirati colla mestola bucata — stratificati sul piatto di servizio, inaffiando ogni suolo con buon sugo di carne, e spargendovi buon cacio reggiano grattugiato. Serviteli ben caldi. Alcuni li preferisono in bianco con burro e formaggio.

553. — Agnelotti alla Canavesana.

Fate cuocere, bragiato: 2 Kgr. di carne magra di manzo; appena cotta e raffreddata, tritatela con la lunetta. Mettete a cuocere, in casserola: un cavolo (verza), insieme a prosciutto piuttosto grasso, ed inaffiatelo con brodo. Appena cotto e spremuto, tritatelo fino. Togliete dal budello, 500 gr. di salsiccia ottima ed unitela ai tritumi di carne e di verza. Mettete in casserola, su fuoco moderato, 200 gr. di burro con un mazzolino di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio tritati; rosolate appena, quindi versateci il composto di carne, di cavolo e di salsiccia, mescolando bene, senza scaldarlo troppo. Uniteci una manciata di formaggio reggiano grattato, 6 uova intiere, un pizzico di pepe ed un bel tartufo bianco d'Alba, tritato finamente.

Con 2 Kgr. di farina d'Ungheria, 5 tuorli d'uovo, poco sale e 50 gr. di burro e quanto basta d'acqua, preparate una pasta consistente come se doveste farne del pane. Lasciatela riposare un'ora, tenendola coperta con panno umido onde non faccia crosta. Tagliatene fuori poco meno della metà e stendetela sottilissima per modo da formare un foglio rettangolare. Posatela sulla tovaglia, cosparsa d'un leggero strato di farina; sbattete un uovo, aggiungendogli il quadruplo del suo volume d'acqua, poscia con un pennello intriso di questa mistura, bagnate la superficie della pasta distesa. Quindi, a mezzo del sacchetto di tela, oppure col cucchiaino, deponete, a piccole distanze regolari, delle pallottoline di quel tritume composto, fino a coprirne intieramente il foglio. Stendete l'altra metà della pasta (che avrete tirata col matterello allo stesso spessore e dimensione del primo foglio), per modo da ricoprire esattamente il foglio precedente, e, mediante il rovescio ottuso d'un anello tagliapaste (di conveniente misura), premete intorno a cadauna sporgenza fatta dalla sottostante pallottolina di carne trita tanto da segnare il dischetto, che poi coll'estremità tagliente del tagliapaste asporterete, distaccando l'agnelotto dal resto del foglio; e, così procedendo, otterrete la quantità di agnelotti che avrete calcolato. Lasciateli alquanto riposare su d'una tovaglia distesa (anzi qualcuno li prepara già dalla vigilia) e ben separati tra di loro.

Pronta che avrete una pentola con acqua e sale bollente, gettateci dentro gli agnelotti e fateli bollire alcuni minuti. Appena cotti, tirateli fuora col mestolo forato, e con precauzione scolateli per bene, e poi versateli in un tegame con burro e formaggio reggiano grattato e buon sugo di carne, facendoli saltare, con garbo, affinchè si condiscano uniformemente, oppure disponeteli a strati su d'un piatto di servizio, cospargendo ogni suolo con buon sugo di carne, burro e cacio reggiano grattato e tartufi bianchi, finamente affettati col tagliatrifole. Servite caldi.

554. — Cannelloni alla Mirafiori.

Prendansi di quei grossi maccheroni di Napoli detti *canaroni*, oppure di quelli più corti, detti *maniche di frate* (oppure facciansi anche colla stessa pasta all'uovo come per le tagliatelle, arrotolando il foglio, o meglio le striscie o bande, tirate col matterello dallo spessore voluto, su di un tubo di latta di circa due centimetri e mezzo, saldandone, poi, i

margini, inumiditi, per completare il cannellone); metteteli a cuocere in un' ampia marmitta con abbondante acqua e sale, cioè gettandoveli dentro pochi alla volta quando l'acqua sarà giunta al giusto punto d'ebollizione, con la precauzione di tenerli sempre separati affinchè non s'appiccichino insieme, ed appena rammolliti tirateli fuori colla schiumarola piatta, e con molta precauzione per non sciuparli e poneteli sulla tovaglia ben separati l'uno dall'altro, per lasciarli sgocciolare.

D'altra parte, avrete già preparato una farcia da ravioli, composta di arrosto freddo di vitello, di petto d'anitra rostita (privo della pelle), di bianco di pollo bollito a parti uguali, aggiungendovi qualche fetta di prosciutto cotto, grasso e magro, il tutto tritato finamente colla lunetta, insieme a poche foglie di prezzemolo fresco, di midollo di pane inzuppato nel brodo — oppure nel latte —; versate quel tritume in una casserola ampia e fonda, rompeteci dentro quella quantità d'uova necessaria (tuorlo ed albume compreso) per ottenere, dopo averlo ben lavorato col cucchiaio di legno, un migliaccio, ben amalgamato ed omogeneo, ma non troppo consistente. Nel frattempo, ponete, su fuoco moderato, una tegghia con burro (poniamo 100 gr.), unitamente a poca salsa o passato di pomodoro, che avrete cura di rimescolare durante i 5 minuti che rimarrà sul fuoco. Aggiungeteci allora il tritume già preparato, e lasciate cuocere anch'esso per altri 5 minuti rimestandolo col cucchiaio. Ritiratelo dal fuoco, regolate con poco sale e pochissimo pepe bianco in polvere, rimestando per incorporarvelo bene. Versate il composto sulla spianatoia e lasciatelo alquanto rassodare, ma, ancora tiepido, dividetelo col coltello in tante piccole porzioncelle, che rotolerete col palmo della mano, per formare dei cilindretti lunghi da 7 ad 8 centimetri (la lunghezza circa dei cannelloni, o meno se si trattasse di « maniche di frati ») e dello stesso calibro del lume dei maccheroni, che voi introdurrete dentro questi come se fosse la midolla d'un osso.

Prendete un largo ed ampio piatto da servizio, di porcellana e di pirofila (meglio di argento), capace di andare al forno, e versateci, sul fondo, del buon sugo di carne ben ridotto e la salsa di pomodoro col burro che metterete mezzo minuto a crogiuolare. Ritirate dal fuoco, e disponete a strati i cannelloni, tenendoli alquanto discosti tra di loro, spolverandoli con gruviera di Piemonte e salsandoli colla suddetta salsa, finchè, giunto all'ultimo strato, sostituirete al formaggio del pane secco finamente grattugiato o pestato e ben salsato di passato di pomodoro e di sugo ridotto di carne; avanzate nel forno facendoli grattinare fino ad ottenere una bella crostina rossiccia che renderà ancor più squisiti i cannelloni, che servirete caldi, appena sortiti dal forno.

333. — Pappardelle con intingolo di lepre alla Toscana.

Preparate, fin dalla vigilia, le vostre pappardelle o fettuccie colla pasta all'uovo fatta in casa, e tenetele ben adagiate ad asciugare su d'una tovaglia distesa sulla spianatoia. Prendete un chilogrammo di polpa magra di lepre, sia del filetto che del cosciotto, e, dopo averla sbarazzata dalle pellicole, dai nervi e dai tendini, tagliatela a piccoli dadi. Mettete dentro una casserola 50 gr. di burro, dove farete sciogliere 120 gr. di battuto di lardone o meglio di grasso di prosciutto, con un pizzico di foglie secche di timo, mezza cipolla, una fronda bianca di sedano e fate rosolare per un breve istante, ed appena fuso il battuto, gettatevi dentro i dadolini di polpa di lepre, regolando con poco sale e pepe. Quando la carne sarà rosolata, spolveratela leggermente con farina, e fatela colorire un altro istante, quindi versatele sopra un bicchiere di buon Chianti e due mestoli di brodo ed anche un terzo se occorre. Quando v'accorgerete che la dadolata di

carne di lepre è giunta a giusta cottura e che il sugo avrà acquistato la necessaria densità, allora gettate giù, in una pentola con acqua e sale, le pappardelle e fatele bollire, quindi estraetele col mestolo forato e fatele sgocciolare, versandole strato a strato dentro la zuppiera, che condirete coll'intingolo di lepre e con una manciata di formaggio reggiano e così, via via, fino ad esaurimento di ogni preparato.

NB. — Nell'Emilia, particolarmente, all'intingolo di lepre sostituiscono quello di coniglio, che tirano a cottura con pomodoro fresco, oppure con conserva, ed un po' di burro.

556. — Papparelle alla Pio Fedi (1).

Basi e guarniture: Gr. 400 di papparelle, gr. 50 di formaggio di grana grattugiato, gr. 50 di gruviera, gr. 100 di burro, N. 10 fondi di carciofi tagliati a filettini, due decilitri di salsa alemanna.

Procedimento: Dopo cotte le papparelle, come di regola, rimettetele nella medesima casserola, unendole il burro, le due varietà di formaggio e la salsa alemanna (riservandone un pochino, come pure dei formaggi). In una legumiera d'argento, oppure di pirofila, stendete un suolo di papparelle ed uno di carciofi (previamente imbianchiti e stufati lievemente nel burro), continuando fino a formare il colmo. Ultimate con quanto vi rimanesse di salsa e di formaggio. Cospargete col pennello un po' di burro chiarificato e fateli grattinare lentamente.

557. — Pappardelle all'Aretina.

Fate rosolare un'anitra domestica con burro, pepe e sale; appena sarà colorita, aggiungete un battuto, finamente tritato, di prosciutto, sedano e carota, col quale formerete una lettiera su cui adagierete l'anitra, che rivolterete sovente. Togliete una buona parte dell'unto, che riuscirebbe indigesto, e tirate il palmipede a cottura con brodo (oppure con acqua calda dove avrete fatto sciogliere un po' di estratto di carne) e versatelo, poco per volta, ma in quantità sufficiente perchè vi resti bastante sugo per condire la minestra di pappardelle. Prendete della milza di vitello, apritela, raschiatene col coltello la parte interna, che sottoporrete all'anitra quando sarà cotta, insieme alla lettiera di legumi, ed aggiungete anche — il che contribuirà a rendere più gustosa la salsa — un po' di passato di pomodoro e odore di noce moscata.

Avrete frattanto preparata una sfoglia fatta con uova come quella delle tagliatelle, e colla rotella smerlata tagliate tante striscie o fettuccie larghe un dito ed anche più, quasi come lasagne. Cuocetele non troppo, conditele col suddetto sugo — che avrete passato pel setaccio — ed aggiungetegli il fegatino d'anitra tagliato a pezzetti, spolverate con formaggio di grana reggiano o lodigiano ed aggiungete dei pezzettini di burro per finire il condimento.

---

(1) *Celebre scultore fiorentino dei nostri giorni, al quale vennero dedicate le papparelle condite nella suddetta guisa.*

558. — Gnocchi d'oro.

Fate un intriso con 550 gr. di farina di fromentone bella gialla e di recente macinata, unita a 250 gr. di farina di frumento, che stempererete in un paiuoletto, mediante brodo tiepido, che verserete, a poco a poco, tramenando sempre col mestolo, finchè l'intriso non abbia raggiunto la consistenza d'una polentina. Ponete sul fuoco il paiuoletto, e fate cuocere la farinata, non stancandovi mai di ben menarla, e quando avrà raggiunto la dovuta consistenza, ritiratela dal fuoco, lasciandola raffreddare per un quarto d'ora. Quindi, mediante il cucchiaio, prendete dei piccoli batufoli di polenta che metterete in un piatto di servizio, mantenuto caldo mediante il vapore dell'acqua bollente, e formate uno strato di questi gnocchi che condirete con sugo di carne e formaggio di gruviera grattugiato, e così continuate fino a che abbiate della polenta, procedendo lestamente per servire in tavola ben caldo.

559. — Gnocchi alla Tedesca.

Prendete 500 gr. di farina bianca; 300 gr. di pane pesto e ben passato per setaccio ben rado; 150 gr. di reggiano grattugiato, con abbondante presa di cannella e noce moscata; 2 uova intere e due tuorli; un bicchiere di latte; 150 gr. di prosciutto di Amburgo o di Westfalia ben tritato sotto il coltello. Formato l'impasto abbastanza sostenuto e ben lavorato, fatelo riposare per circa un'ora in luogo tiepido acciocchè lieviti alquanto. Rilavorato l'impasto, formatene dei bastoncini, tagliateli trasversalmente con il coltello, poco più grossi di una nocciuola, schiacciateli col pollice cercando che siano tutti uguali. Avrete pronto sul fuoco un recipiente con brodo, o acqua salata; quando bolle, versateci i gnocchi; lasciateli bollire per qualche minuto, scolateli, versateli su piatto da servizio, conditeli con formaggio reggiano grattugiato e buon sugo di carne; da ultimo prendete del burro cotto, che abbia preso il colore di nocciola e bene spumante, versatelo sopra per servire al momento. I medesimi gnocchi si possono servire anche con brodo uso minestra.

560. — Gnocchi grattinati nel forno.

Prendete mezzo litro d'acqua, con 100 gr. di burro, sale, pepe e noce moscata; fate bollire; quando monta ritirate dal fuoco ed aggiungetegli 300 gr. di farina, che lavorerete ben bene, su fuoco lento, per asciugare la massa, ritiratela dal fuoco ed aggiungetevi, poco per volta, cinque o sei uova e 100 gr. di formaggio reggiano grattugiato. Preparate una buona besciamella, passata per stamigna, aggiungetele un bicchiere di panna doppia, un pezzo di burro e 150 gr. di formaggio grattugiato.

I gnocchi si possono fare col cucchiaio, come pure foggiati ad olive o col sacchetto; tagliati, gettateli in acqua bollente e lasciateli cuocere durante 5 minuti. Abbiate pronta una legumiera d'argento, oppure un piatto di pirofila (porcellana) e quando i gnocchi sono cotti disponete uno strato di besciamella ed uno di gnocchi, ed in ultimo spolverizzate con reggiano stravecchio. Quindi mettete al forno per cinque minuti, indi servite.

561. — Ravioli con spinaci alla casalinga.

Ingredienti: gr. 500 di farina, 4 uova, 4 tuorli, 2 pizzichi di sale e 4 cucchiaiate di acqua. Con questi ingredienti farete una pasta da tagliatelle o pasta fatta in casa, come si dice in Roma, ottenendola piuttosto soda e ben lavorata. Fate riposare la pasta fra due

scodelle od in altro modo, badando però di non farle prendere aria. Intanto preparerete degli spinaci ben puliti e lavati (circa 600 grammi); gettateli in una casseruola in cui vi siano due centimetri appena d'acqua bollente; aggiungete un po' di sale, e fateli lessare a dovere; poscia scolateli, rinfrescateli, spremeteli e triturateli finissimamente sul tagliere. Quando saranno ben tritati, distendeteli sulla salvietta ripiegata in più doppi e lasciate che si asciughino il più possibile. A tal punto ponete sul fuoco una casserola possibilmente bassa e larga, con un pezzo di burro grosso come un uovo, fatelo liquefare, mettete in esso gli spinaci e rimuoveteli con un mestolo sul fornello ardente per toglier loro anche il residuo dell'umidità; poi polverizzate su di essi una mezza cucchiaiata di farina; finite di condirli con un po' di sale, pepe, e noce moscata, ed aggiungete ancora un quintino di latte.

Lasciate cuocere per qualche minuto ancora, poi togliete la casserola dal fuoco, mischiate alla svelta, negli spinaci, un tuorlo d'uovo ed un poco di reggiano grattato, e spandete il composto su un piatto grande od una tegghia affinchè si raffreddi e per conseguenza si consolidi presto.

Mentre il ripieno si raffredda, distendete la pasta in due sfoglie eguali molto fine; spalmate sulla superficie di una di queste sfoglie, con un pennello, un leggero strato di uovo sbattuto misto ad un po' d'acqua, e poi, con un cucchiaio, collocate sulla pasta, ed a regolare distanza, delle pallottole del ripieno. Ricoprite questa prima sfoglia con altra simile, poggiate col dito attorno alla pallottola del composto, perchè gli strati di pasta si attacchino ed il ripieno non sfugga nel cuocere, quindi col *tagliapaste a rotella* tagliate i ravioli passandolo fra le rialzature del ripieno in modo da formare tanti pezzi quadrati. Staccate poi, man mano, i ravioli, distendendoli in fila su d'un tovagliolo leggermente infarinato. Un quarto d'ora prima di servirli, gettate i ravioli in una caldaja piena d'acqua in ebollizione ed in cui avrete posto del sale, e dopo averli rimescolati con garbo perchè non si attacchino fra loro, lasciateli cuocere fino al momento di servirvene, nel quale momento li scolerete bene e li condirete man mano che li verrete collocando a strati su un piatto concavo.

In quanto al condimento esso è facoltativo, e può consistere tanto in reggiano e burro (quest'ultimo appena liquefatto, oppure fritto alla milanese) e potrete condirli con sugo di carne, ma senza pomodoro però.

562. — Lasagnette verdi o variegate, pasticciate alla Bolognese.

Prendete 1 Kg. di lasagnette di pasta verde oppure di quella a striscie colorate con verde di spinaci e con rosso di barbabietole alternate; 2 litri di besciamella, ben drogata e scorrevole; 2 litri d'intingolo alla Bolognese; 500 gr. di formaggio reggiano grattugiato e 200 di burro fuso.

Intingolo alla Bolognese. — Kg. 2 di polpa magra di manzo, 500 gr. di prosciutto crudo piuttosto grasso; 500 gr. tra: cipolla, sedano, carota. Tagliate finemente il prosciutto ed i legumi che farete soffriggere per un istante in casserola, aggiungete la carne che avrete tritata grossolanamente, e fate crogiuolare fino a metà cottura, evitando che s'attacchi. Aggiungete una tazza di colato di pomidoro con un po' di conserva scura; rasciugata che sia, mettete del buon sugo di carne chiaro, ben assaporito con droghe, e lasciate subbollire il tutto, regolarmente, durante 2 ore. Questo intingolo serve, generalmente, per condire tutte le paste pasticciate alla bolognese ed all'emiliana.

Spalmate con burro una tortiera o fiamminga d'argento dal bordo alquanto elevato; ponete primieramente uno strato di besciamella, poi uno strato di lasagnette già sbol-

lentite e ben scolate, poi uno strato d'intingolo, e via di seguito fino ad opera completa. Ponete al forno per un'ora circa. Servite sempre caldo; e se il recipiente è d'argento o di metallo bianco, ponetelo in tavola.

563. — Pasticcio di lasagnette verdi alla Bolognese.

Ingredienti: Gr. 500 di pasta da modellare, gr. 600 di pasta per tagliatelle colorata in verde con passato di spinaci; $^1/_2$ Kg. di rigaglie di pollo ben ridotte a diaccia con sugo di carne e prosciutto, con l'aggiunta di qualche tuorlo d'uovo non nato, 1 litro di besciamella leggermente accentuata con spezie e odore di noce moscata, $^1/_2$ litro di panna cotta; 200 gr. di formaggio reggiano, altrettanto di burro, ed essenza di tartufo a piacere.

Pasta da modellare. — Farina gr. 500; burro gr. 200; 1 uovo intiero; $^1/_4$ di litro d'acqua, 10 gr. di sale e 40 gr. di zucchero, che s'addice soltanto per questo genere di pasticci. Anzi qualcuno v'aggiunge un po' di rasura della prima pellicola della buccia di limone, per dare odore alla pasta.

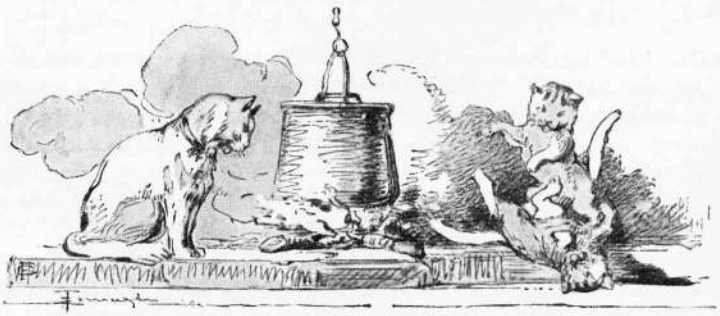
Panna cotta. — Nei dintorni di Bologna usasi che buona parte del latte venga bollito prima di essere recato al mercato. Quest'operazione si fa alla vigilia, nella sera; perciò al mattino susseguente, viene raccolta sulla superficie del latte bollito, una panna compatta e dello spessore di circa $^1/_2$ cent. che viene posta dentro piccoli pentolini, per venderla sul mercato degli erbaggi.

Operazioni: Prendete una pasticciera per lasagnette, ricopritela esternamente e tutto attorno con un piccolo strato di pasta da modellare e col rimanente, foggiate il relativo coperchio che cuocerete a parte, per modo da ottenere — in grande — come di quei così detti «tabloidi» dei farmacisti fatti con pasta da ostie o obbiade.

La pasta verde da lasagnette ben spianata sottile col mattarello, taglierete a grandi striscie rettangolari (15 cent. per 8) e sbollentirete, per 3 minuti, in abbondante acqua salata, quindi scolerete e porrete su salvietta ad asciugare.

Ponete, nella crostata, primieramente uno strato di besciamella, poi uno di lasagnette, poi la finanziera, panna cotta, burro, formaggio, e via di seguito fino ad 1 cent. al disotto dell'orlo, avvertendo che l'ultimo strato sia di condimento onde non debba seccarsi. Coprite con carta adatta ben unta, ed avanzate nel forno per 40 minuti circa.

Pochi minuti prima di servire, levate la carta, aggiungete un po' di finanziera e qualche tuorlo d'uovo non nato, e col proprio coperchio — cotto già a parte — mandate in tavola ben bollente.



CAPO III.

Degli Antipasti o Principî e dei Fuori d' opera

Gusta o *Gustationes* (tornagusti) chiamavano gli antipasti i nostri arcaici latini, come si legge in Marziale ed in Petronio, oppure *Principia convivii*. Così continuarono a chiamare *Principî*, con bella proprietà di lingua e giusta dizione italiana, gli aurei scrittori fiorentini e veneziani del XV e XVI secolo, che, come Leon Battista Alberti ed Agnolo Pandolfini trattarono *Della Famiglia* e del *Governo della Famiglia*, oppure, come Giuseppe Averani (che fu membro dell'Accademia della Crusca ed un purista tra gli stilisti del XVII secolo) trattarono delle « Cene e dei banchetti presso gli antichi ».

Questi *Principi* o *tornagusti* erano costituiti da quelle tante cosette appetitose che soglionsi imbandire sul principio della mensa per solleticare l'appetito — quasi vellicando le papille gustative mediante amminicoli eccitanti — ed allenare lo stomaco, gradatamente, per renderlo capace ad ingurgitare vivande molto più sostanziose e potenti. Ed in questa operazione preparatoria venivano coadiuvati dal prelibamento di alcuni vini mielati e drogati — detti *mulsa* — che, come ad uno accenna Celio Apicio, nel capo III del suo trattato *De Re Culinaria* intitolato *Epimeles*, dandone la formula, costituiva, per l'assenzio ed altre erbe amaricanti e carminative con le quali era concio, lo spunto dei nostri aperitivi moderni; sia *absinthe*, sia *vermouth*, od altra tipica bevanda tra le centinaia che oggigiorno formano la numerosa falange dei *bitters* ed altri amaricanti, ben diversa da quella arcaica, costituita dalla sola *promulsidem*.

Ho già accennato, nella seconda parte della Prefazione sulla *Letteratura Cucinaria* — a proposito della divisione delle mense presso gli antichi Romani, — come la prima parte convivale fosse costituita da quella denominata da Apulejo *antecœna* e da Macrobio *ante cœnam*, nella quale venivano recati, sulla mensa, cibi appetitosi, gustevoli ed aguzzanti l'appetito, come radici acri sul genere del rafano cinese ed altre crocifere da cui s'estrae la senape : oppure grumoli di lattughe virose, di sisara, di cicorie e d'altri erbaggi che venivano conditi con *oxigaro*, che, come tratterò nella prefazioncella sui *Pesci*, vedremo in che consistesse quest'essenza di pesci, imbalsamante per aromi preziosi. Oltre alle varie radici amare e lattuge cui accennano, tra gli altri, alcuni noti versi di Orazio e di Marziale, noi vediamo iniziarsi la famosa cena di Nasidieno — descritta da Orazio Flacco — non solo con i soliti ravanelli, finocchi, sedani, olive, prezzemolo ed uova sode, condite con olio del Venafro ed *oxigaro* — il quale, per l'aceto potente in cui v'era stemperata l'essenza del pesce scaro od il tharicos, contribuiva ad accentuare e dare rilievo, come le mostarde francesi all'essenza d'acciughe o di dragoncello, o meglio come le inglesi, a quelle vivande di tornagusto — ma vediamo comparire, forse per la prima volta, le salsiccie o *lucanicas* (1), le ostriche, i ricci di mare ed altre serie di bivalvi e crostacei che, come accennano Plutarco (Simposio VIII, quest. 9) e Macrobio, in quelle che addimandano *Mense fredde*, erano costituite da : *echinos*, *ostreas crudas*, *peloridas*, *spondilos*, e simili. In seguito, queste *gustationes* o principii vennero arricchite da altri salati, come i prosciutti, tra i quali erano rinomatissimi i « menapi » dei Seguani (popoli della Gallia celtica — Franca Contea — della quale era capitale *Vesontio*, la moderna Besançon), e la *perna cerettana*, proveniente dai Pirenei, nonchè le *perna lucana* dei Lucani, dei Bruzii, dei Sanniti e dei Campani, specialmente di quelli provenienti dalla moderna Potenza. Le olive del Piceno (quelle così dette d'Ascoli), grosse come uova di piccione, venivano messe in salamoia, per essere servite, enucleate e farcite (con varii *farcimina* a base di tuorli d'uova sode, con *alex* od altre salamoie di pesci), nelle « mense fredde » e nelle *antecœnas*, come pure i tartufi neri di Libia ed altri camangiari, ad uso « stuzzichini », unitamente a pastelli caldi, ad offelle (2), a piccie — cosparse di semi di finocchio e d'aneto — a ciambelle (*anulæ*), a crostate, ed altri lavori del pastelliere od offellario picentino, oppure del pistrinaio marchigiano, che costituivano, a quei tempi, una corporazione di pastieri e di dulciarii, come, modernamente, alcuni della così detta Svizzera italiana, cioè del Canton Ticino, oppure dei Grigioni.

Nei grandi banchetti d'apparato, i Romani — come riferisce Averani nel sullodato suo libro — solevano, in seguito, aggiungere alle loro vivande gustatorie, altre vivande, già più complicate, e che necessitavano l'intervento operoso ed efficace del cuoco, come cinghiali apruginei, tordi e beccafichi, ed anche polli, pesci nobili, particolarmente crostacei, come quella gigantesca arigosta che — come descrive Orazio — compare tra le vivande d'*Antecena*, nella già mentovata *Cena* di Nasidieno, come pure in quella di Metello, descritta da Macrobio, ed in quella di Trimalcione, narrata nel suo *Satyricon*, da C. T. Petronio, detto *arbiter elegantiarum*.

Laonde, per lo studioso, ben esaminando la composizione delle vivande degli antichi, e la struttura e distribuzione delle così dette portate, pochissima differenza egli sa trovare tra i principii o antipasti freddi delle « mense fredde » degli antichi, come pure tra le varie *gustationes calidas*, o

---

(1) *Sotto il nome generico di salsiccia (contratto di* salis isicia, *cioè di carni tritate e salate), comprendevano i Romani varie preparazioni di carni trite ed insaccate nei budelli* (botella) *od altre* œdulia, *d'onde per avventura* l'andouille *dei francesi, cioè carne insaccata nella* douille (*bozzolo*), *o conservata nel doglio (grosso vaso di creta o botticella dove si conserva, ancora adesso, in Italia, l'olio, lo strutto ed ottime conserve alimentari e scabecie). Le* lucanicas *erano le salsiccie dei Lucani, che le affumicavano al pari di quelle tedesche.*

(2) *Nella lista cibaria del banchetto di Filossene, conservatoci da Ateneo, troviamo, tra i principî, delle pasticcierie leggere per stimolare l'appetito, dei granchiolini, ecc.*

vivande d'entrata che costituiscono i fuori d'opera (*hors-d'œuvres*) moderni, conciossiachè abbiamo già, tra queste vivande: polli, selvaggina, pesci, e persino la carne di vitello (*as vitulinum*), stando a quella satira di Marziale dove un anfitrione arricchito, ma non sgrossato, faceva recare, in tavola, del vitello nei tre servizii della sua cena bislacca.

Noi italiani, per quanto riguarda i così detti « antipasti », « tornagusti », « stuzzichini » e via dicendo, abbiamo conservato — almeno quelli che « sogliono sciacquare i loro panni in Arno » — la designazione di *Principî*, alla latina, estendendola a tutti quei « piattini in tavola » o barchettine (*raviers* dei Francesi), collocati *all'infuori della linea delle vivande principali* (d'onde alcuni vorrebbero farne derivare la espressione francese di *hors-d'œuvres*, cioè: fuori dalla linea delle « opere d'arte » del cuoco), poichè, come si sa, quelle d'antipasto erano di spettanza del maggiordomo o del capo credenziere — dell'*officier*, come dicono i Francesi (1) — che aveva una volta anche l'obbligo di preparare le insalate e la piccola pasticceria di credenza, confezionare i ponci, ed altre mansioni non meno delicate ed importanti, particolarmente per quanto concerne le conserve di frutta giulebbate, marmellate e simili, nonchè per la confezione dei varii sottoaceti, marinate e scabecie alla spagnuola.

Per quanto poi si riferisce alla serie degli *Hors-d'œuvres*, — specialmente caldi — che comprendono, modernamente, secondo le metodologie francesi più recenti, la maggior parte delle *Petites Entrées* o « Piattini volanti » di una volta — i fromaggi caldi, i *savorys* e tutta la serie dei *Zarakousky* russi — noi li tratteremo sotto il nome di *Fuori d'opera caldi o freddi*, a seconda che entrano in una o nell'altra serie od anche promiscuamente, come alcuni crostini, lampi, raggi (*éclairs* o *alumettes*) e simili. Inquanto ai *Savorys* ed ai *Zarakousky* preferiamo, per ragioni d'ordine e di metodologia, tattarli a parte, come pure i *Sandwics* ed altre specialità appartenenti ai fuori d'opera esotici.

Noi, designando questa numerosa serie di vivande sotto il titolo collettivo di *Fuori d'opera*, non facciamo che, nostro malgrado, seguire l'andazzo moderno, sperando che sorga finalmente, anche in Italia, colui, o meglio qualche sodalizio gastronomico o cuciniero, o qualche federazione che ci levi da questa paradossale condizione, di dover chiamare « fuori d'opera » una serie di vivande, cui la maggior parte sono vere *entrate*, salvo che non sono accompagnate da salse o guarniture, ma che richiedono, da parte del cuoco o di qualsiasi altro ufficiale di bocca preposto alla confezione ed ammannimento di simili vivande, un'abilità ed un buon gusto non tanto facili a riscontrarsi nella folla dei ministri del Dio Como, ed una delicatezza di disposizione artistica che richiedono altrettanta genialità ed immaginativa, come, pure, nell'opera delicata, leggerezza manuale quanto e forse più del compositore delle « grosse pezze » delle grandi entrate, montate sugli zoccoli, trespidi, tamburelli, alzate e simili.

Ma, per più convenientemente riepilogare il fin qui detto, e con maggiore autorità preconizzare l'avvento — già in parte realizzatosi — di una più razionale, più semplice e più fisiologica composizione di vivande costituenti la prima mensa delle antiche gustazioni o *antecenas*, siamo ben lieti di poter riferire — nella scarsità di critica letteraria che sopratutto si riscontra in Italia nel campo gastronomo-culinare — un brano desunto da quell'opuscolo (esiguo di mole ma denso d'idee, e condito con spirito fine di critica sana ed obbiettiva), già citato, dovuto alla penna di Amedeo Pettini — Sotto Capo Cuoco delle LL. MM. RR. d'Italia —, intitolato: *dall'Empirismo alla Cucina Scientifica*, che si riferisce agli *Antipasti*:

« *L'antipasto dell'alta Cucina è il proto tipo del piatto dell'avvenire: leggero, fino, quasi inconcludente, è il piccolo paggio che apre il cammino all'incedere del gran corteo delle portate.*

(1) *Consultare, a questo proposito, il bel trattato* De l'Office, *del Sig. M. Etienne, antico officiale di bocca dell'ambasciata d'Inghilterra e della principessa De Bagration a Parigi, 1845.*

« *L'antipasto, nella nomenclatura italiana, è il traslato del vocabolo francese :* hors-d'oeuvre ; *ma, realmente, la parola antipasto ha significato meno esteso ; poichè mentre s'applica — con proprietà di lingua — per indicare i così detti* principii, *giusta una bella dizione toscana, cioè il piatto che precede la minestra, a noi conviene farne uso anche per designare il piatto che la minestra segue immediatamente* (1).

« *L'antipasto della Cucina francese è, per qualsiasi pranzo, servito caldo. Spessissimo altro non è che un fritto. Gli zoccoli fanno la prima comparsa. Si tenga conto di ciò.*

« *I primi a scrivere della Cucina ci ricordano l'antipasto sotto forme ben strane per noi, ad esempio : Prosciutti cotti, affettati e meringati ; mortadelle di Bologna in salsa all'acqua di rose ; uccelletti ripieni, ricoperti di miele ; dolciumi, composte, formaggi freschi pimentati, ed altro ancora.*

« *I Francesi riuscirono a foggiare un tipo di vivanda, civettuolo, che attira tutte le mie simpatie. Che più atto degli Ortolani con fegato grasso in crostatine sfogliate ? Più vaporoso delle tartoline soffiate co' tartufi del Piemonte ? Più signorilmente femmineo del passato di fagiano Sant'Uberto ? E delle boccatine fiamminghe ? Ed i pasticcini di gamberelli di mare nel vino bianco ? Anzi, a tale proposito, vi dirò, che nulla sorpassa, in finezza, la preparazione per fuori d'opera di tanti frutti e dei più stimati pesci dei nostri mari : le conchiglie d'ostriche e tartufi in soffiato, i « mazzarini » di pesce con* montglas *di circostanza, ed i* coulibiaki *dalla lontana essenza di alici, legati con una spumetta parcamente agreste.*

« *Questi, con qualche altro passato latteggiato o regina, sotto varie forme, per i commensali di primissimo grado, giusta le costumanze della moderna Cucina. Non già — intendiamoci — perchè le vivande ora descritte segnino il* la *di un'alta battuta culinare.... fisiologica ; al contrario. L'antiquato proverbio, in perfetto accordo con la scienza :* « La prima digestione si fa in bocca » *è del tutto ignorato, manomesso. Le glandole salivali, che tappezzano intieramente il nostro organo del gusto, sono inutilizzate. La destrina ed il glucosio, che han tanta parte nella umana nutrizione, non possono formarsi. Queste ghiottonerie, che sovente racchiudono sostanze amidacee, sfuggono all'assimilazione e arrivano allo stomaco senza subire alcuna modificazione preventiva, nella loro candida verginità, immasticate.*

« *Una dieta di questo genere sovercchiamente accarezzata, non può produrre che dei disturbi in tutto il nostro essere. Queste vivande, unite alla minestra, producono le atonie, da tanti lamentate, del tubo digerente. L'ipocondria è il fatale retaggio di una sì snervante cucina.*

« *Ma è giuocoforza che pure noi ci acconciamo ai tempi. Eppoi mi è gradito fare un po' di schermaglia coi miei poderosi avversari della Cucina Classica. Dall'alto della pedana, ove difendo i colori della giovane scuola cucinaria italiana, mando ai campioni tramontati il saluto dell'Arte nuova.*

« *Purtroppo a ristabilire l'antico concetto alitante di poesia — nell'Arte nostra — non basta più il sussidio ornamentale : ma se ha da essere prosa, prosa sia : della buona però e senza sottintesi. Che ne pensano i miei colleghi ?*

« *Dai Russi la moderna Cucina ricevette l'ispirazione di molti antipasti, non tutti adattabili ad un servizio alla francese, dimostrando intanto quanto vi ripeto : che ovunque c'è da imparare. Ma poichè questi piatti si basano, in gran parte, su composti di pesce in conserva e perfino affumicati, anche se ingentiliti, come lo furono dagli artisti francesi, ben pochi se ne possono disporre per commensali dimoranti in piena zona temperata.*

« *Gl'Inglesi conoscono, meno d'ogni altro popolo, le sottili leccornie cucinarie, in ciò disponendo a seconda dell'ordine della natura, che accorda agli uomini delle zone frigide il beneficio di più costanti digestioni. La buona Cucina Illirica, vedemmo già che si fuse con la nostra, e così continua*

---

(1) *Noi ripariamo a questa lacuna traducendo letteralmente col* fuori d'opera.

nelle corrette contraddizioni. I Teutoni tutti, poco conservando del loro, accolsero nella Cucina il fatto storico della civile armata d'invasione: duce Bonaparte. I loro migliori capi di Cucina son sempre i Francesi.

« *I Greci, già prodi in Arte ed arditi, colla caduta del primo Impero del mondo, perdettero totalmente le proprie valentìe ed ancora ricercano per l'Ellade la ragione della loro esistenza civile. La Cucina Greca risente del barbarismo asiatico come la Turca, con tutto ch'io vi abbia trovato anche qui del buono.*

« *La Cucina, alla moda, assegna, ordinariamente, per antipasti di secondo grado, dei fritti meno complicati: rocchettini, bignoli, costolette di agnello o di uccelli,* epigrammi, *e quanti altri il gusto e l'arte, la fantasia e la stagione suggeriscono. Si capisce che, per questi ed altri piatti della Cucina, una delimitazione rigorosa è impossibile e che è d'uopo discernere,* cum grano salis, *fra questi indisciplinati e modesti accenni* ».

Nell'ordine di un pranzo, particolarmente trattandosi di sontuosa imbandizione, i così detti *Principii* o *Antipasti* vengono aboliti o ristretti soltanto al semplice popone diaccio; i fuori d'opera di cucina verranno serviti immediatamente dopo la minestra oppure dopo il pesce (1); quelli asciutti, come le fritture od i pasticcini, verranno collocati su tovagliuolo ripiegato e ben disposto sul piatto, altri verranno serviti entro coppe, cestelli, piccoli zoccoli o gradinate e simili; ma bisogna essere sobrii di questi lavori di rilievi e di guarniture, o per lo meno semplicissimi, cioè adatti alla natura leggera e soffice di quelle vivande d'apertura.

TEORIA SUI FUORI D'OPERA.

« Una buona minestra, un buon pezzo di carne ed un buon arrosto »: ecco espresso, nel linguaggio dei tempi passati, l'ideale dell'anfitrione. Il cuoco che avesse saputo assicurare questo servizio teneva nel pugno il suo avvenire, se non la sua gloria.

Oggi, quel cuoco che si presentasse con questi semplici requisiti, malgrado le dichiarazioni anfitrionali del più parco vivere, non potrebbe aspirare che ad un modesto collocamento.

S'intende che noi guardiamo l'Arte cuciniera da tale altezza dalla quale non è dato a molti di potere agevolmente osservare; ma il programma che ci siamo prefisso spazia necessariamente al disopra dell'arte piccola e mediocre, per proporsi il fine di avviare l'artista operoso, la gioventù studiosa della Grande Arte, all'ammirazione interiore della cucina; giacchè noi comprendiamo la Teoria, non come un complesso di frasi fatte, ma una sostanza materiata, se così può dirsi, di sentimento, una guida ed una luce scendente dall'alto per far meglio conoscere l'Arte e per condurre i suoi cultori, attraverso al loro perfezionamento, ad occupare posti migliori.

I fuori d'opera, o antipasti, non s'insegnano: s'intuiscono o s'inventano.

Il cuoco, senza il dono dell'inventiva, è un essere acefalo: gli antipasti sono la pietra di paragone delle sue facoltà innovatrici.

Per sapere se un pranzo è buono non v'è bisogno di mangiarlo tutto; basta assaggiare i fuori d'opera.

Buon cuoco è quello che bene impiatta i fuori d'opera: la disposizione degli antipasti sui vassoi deve essere varia, capricciosa e sempre diversa.

Novello Paganini, il cuoco non replica mai i fuori d'opera: noi non li eseguimmo, nell'identico modo, neppure quando ce ne venne dato ordine perentorio: e ci trovammo bene. Le repliche non riscuotono mai il successo della prima volta.

Il gusto del cuoco, in fatto di fuori d'opere, dev'esser libero.

Gli elogî più facili sono per gli antipasti: ma guai a non indovinarli, si compromette tutto il pranzo.

---

(1) *Ben inteso, qualora tra i fuori d'opera caldi non siano già state servite delle vivande importanti di pesce, quali filetti di sfoglie, p. e. all'Orly, oppure Supreme di sfoglie alla Walewska, od altra simile.*

NORME PER LA PREPARAZIONE DEI FUORI D'OPERA.

Compito dei fuori d'opera essendo quello di aguzzare l'appetito, sbagliano coloro i quali, seguendo una vecchia scuola, imbandiscono, indifferentemente, piccole o grosse vivande cariche di sughi e di pesanti ripieni per degli antipasti.

I dadolati, gli ammorsellati ed i passati conditi con salse ricche di principî costitutivi non corrispondono allo scopo. Si comprende come, per scopo di varietà, si servano dei pasticcini o dei fritti quali: dariole, crostatine, croccantine, ecc., secondo l'usanza di tutte le cucine e come ce li descrivono i comuni trattati culinarî, ma noi ci guardiamo bene, pur annotandoli, di esaltarne i meriti speciali e proclamarne le virtù. In ogni caso, sarà bene che l'artista si studii di ovviare, per quanto è possibile, a queste deficienze ed agisca con oculatezza nella cernita.

Pertanto, e procedendo in modo diverso dai trattatisti culinarî dei nostri tempi, noi non limiteremo a delle sterili deplorazioni le nostre affermazioni. Noi pensiamo che: se un sistema è errato, è necessario provvedere a migliorarlo. Postici risolutamente su questa via, noi la percorreremo tutta per intiero, forti di una pratica delle più lunghe e difficili, che si esplicò in diecine e diecine di occasioni grandiose, quali quelle di Banchetti ufficiali e di sontuosi pranzi di privati cospicui.

Il prosciutto. — Quando sia profumato, asciutto, piuttosto dolce, cioè poco salato — come quello di San Daniele del Friuli — il prosciutto crudo, tagliuzzato, rosolato nel burro, quindi pestato e passato pel setaccio, e, occorrendo, per la stamigna, è il re dei condimenti. Posto, in modeste proporzioni, dentro una salsa, la rileva più e meglio di qualsiasi fondo o essenza di carne o di pollame (1).

L'acciuga. — Scrupolosamente nettata, di primissima qualità, pestata con poco burro, leggermente rosolata, passata per lo staccio e la stamigna, questo salume fa risparmiare al cuoco tre quarti dei suoi sughi, con vantaggio per la bontà dei suoi manicaretti.

La cipolla, il porro e lo scalogno tengono fra i condimenti un posto di non lieve importanza. Si introduce la cipolla nelle vivande con fare circospetto o con liberalità, ma sempre con limitato discernimento. La cipolla, lessata nel brodo o nell'acqua, o lievemente soffritta col burro, può dare dei risultati eccellenti, sotto forma di passato fino, per qualsiasi fuori d'opera. La cipolla, in ispecie, ha per scopo di aggiungere alle vivande dello zucchero aromatico del più eletto sapore.

L'aglio. — È particolarmente noto per il suo acutissimo aroma: ma i cuochi lo disprezzano al punto da non menzionarlo neppure nei più poderosi loro trattati. Il rigetto di questo bulbo è da ascriversi alla più lacrimevole infanzia dell'Arte. Se la Chimica prepara i più soavi profumi valendosi perfino di materie raccapriccianti; il cuoco, che è un chimico a suo modo, non può estrarre un'essenza finemente commestibile dall'aglio? Gli aromi dei vegetali, generalmente, sono di natura volatile: il profumo dell'aglio quando non viene racchiuso e reso più acuto da un violento arrostimento che ne serra i pori alla superficie, trova la via dell'aria e si disperde intieramente. Sbucciate e gettate un intiero aglio nell'acqua, lasciatelo bollire

---

(1) *Per dare un'idea della prodigalità, ben intesa, — nel senso scientifico della gastronomia — del cuoco del principe di Soubise, circa l'impiego del prosciutto nelle salse, Brillat-Savarin cita questo aneddoto, che riferiamo:*

« Il principe, avendo un giorno l'intenzione di dare una festa che doveva terminare con una cena, n'aveva chiesto la lista al suo capo cuoco Bertrand.

« Questo si presenta, appena alzato il principe, con una bella cartella con vignette, ed il primo articolo su cui il principe getta gli occhi, fu questo: cinquanta prosciutti.

« — Eh! come! Bertrand — diss'egli — io credo che tu vaneggi; cinquanta prosciutti! Vuoi tu dunque regalare tutto il mio reggimento?

« — No, mio principe; non ne comparirà che uno solo a tavola, ma il soprappiù non mi è meno necessario per la mia « spagnuola », i miei « biondi », le mie guarniture, le mie....

« — Bertrand, voi mi rubate, e questo articolo non passerà.

« Ah! Monsignore — replicò l'artista, potendo a mala pena ritenere la sua collera — voi non conoscete punto le nostre risorse! Ordinate, e questi cinquanta prosciutti, che vi offuscano, io vado a farli entrare in una fiala di cristallo non più grande del mio pollice.

« Che rispondere ad un'osservazione così positiva? Il principe sorrise, abbassò la testa e l'articolo passò ».

per un quarto d'ora, passatelo ben fino, incorporatelo, puntina a puntina di coltello, nei vostri passati, nei consumati, nei sughi; non dite ad alcuno di usare dell'aglio: ciò a rigore della cucina odierna vi farebbe torto, assaggiate il composto: lo troverete delicato e di un gusto ben rilevato a seconda del condimento di base.

Questi sono gli elementi principali: prosciutto, acciuga salata, cipolla ed aglio, usati come si è spiegato — ora separatamente, ora uniti uno all'altro —, che vi daranno fama di eccellenti preparatori di fuori d'opera.

La nostra coscienza è assolta, fate voi il vostro dovere. Soltanto, ricordatevi di questo: *Il cuoco ha l'arte nella bocca*, e non ci accusate se non riuscirete a far bene.

Piatti volanti per antipasti diversi.

564. — Burro semplice, composto e Creme.

Il burro che deve servire per gli antipasti dev'essere di qualità finissima e ben fresco; lo si presenterà in varie foggie suggestive, e dopo averlo ben impastato colle mani, sulla spianatoia bagnata d'acqua fresca, affinchè sorta il latte o qualche po' di feccia che potrebbe contenere, per quanto ben lavorato nelle zangole le più perfezionate. Oltre a delle conchigliette od altri lavori che si possono ottenere in piccoli stampini, il più semplice è di introdurre il burro nella canna della siringa e siringarlo come tanti vermicelli. — Varie sono le preparazioni per burri composti; sia per i *sandwichs* all'inglese di diverse qualità, sia per *canapés* all'uso russo, come vedremo nel *zarakouska*.

Burro con mostarda, con Curry o Paprica: 200 gr. di burro, un pizzico di sale, uno di pepe e 20 gr. di mostarda inglese. — Per la medesima dose di burro s'impiegano due grammi di polvere di Curry per fare il burro omonimo. — Pel Paprica, la dose è di tre grammi e mezzo.

Burro d'acciuga: 200 gr. di burro e 150 gr. d'acciughe senza spina, un pizzico di pepe e passata pel setaccio.

Burro di gamberi: 200 gr. di burro, 100 gr. di code di gamberi, sale e pepe; passate pel setaccio. — Medesima dose per il burro di gamberette o palemoni.

Burro di caviale: 200 gr. di burro, 50 gr. di caviale, un pizzico di pepe di Cajenna e passate pel setaccio.

Burro di aringhe: 200 gr. di burro, 100 gr. di filetti di aringhe giganti del Baltico, preventivamente dissalate nel latte, passate pel setaccio, con un pizzico di pepe.

Burro di salmone affumicato: 100 gr. di salmone pestato col doppio di burro.

Burro di prosciutto: 200 gr. di burro, 150 gr. di prosciutto passato due volte pel setaccio.

Burro di peperoni rossi: 100 gr. di queste *ceresette* peste con burro.

Burro di tonno: 200 gr. di burro e 150 gr. di ventresca di tonno pesta nel mortaio e passata pel setaccio.

Burro con salsa piccante gramolata (1): 200 gr. di burro, 30 gr. di funghi all'aceto e qualche foglia di serpentaria, ben pesto e passato pel setaccio, aggiungendo sale e pepe ed un pizzico di senape inglese.

Burro col rafano : 200 gr. di burro e 40 gr. di rafano grattugiato.

Burro di latteruoli o fregole di carpioni : 120 gr. di latteruoli freschi affogati, pestati a freddo con burro ed un cucchiaino di senape o di mostarda. Passate per setaccio fino.

565. — Creme o Passati latteggiati e gelatinati negli stampini.

Con del salmone affumicato, del tonno, del caviale, oppure con del bianco di pollo o di polpa di selvaggina pestata, quindi latteggiata con lieve addizione di panna cruda, passata pel setaccio e messa al punto voluto con panna montata molto consistente, si prepara una serie di passati, latteggiati o « creme » (2), che leggermente addizionati di gelatina fusa, quindi posti in piccoli stampini sul ghiaccio, quindi sformati e decorati, costituiscono una varietà deliziosa ed elegante di « fuori d'opera » freddi molto commendevole.

Tra queste bizzarrie, di bell'effetto, non dimenticate il giuoco del *domino*, coi punti segnati mediante dischettini di tartufo nero, ricavati coll'asportapezzo uso occhiello.

Antipasti di verdure crude e di frutta fresche.

I ravanelli, i sedani, i finocchi, i grumoli di lattughe, di cicoria, i peperoncini novelli, i carciofi, ecc., si servono « parati », cioè mondi dalle brutte foglie o dalla buccia, come i cetriuoli novelli ed i *gribouis* russi, e lavati con molt'acqua (3), sopra un piatto di servizio, montati a cestello, offrono all'occhio dei commensali un piatto, oltre che grazioso, anche stuzzicante l'appetito (*Vedi figura 1*). Come condimento, alcuni preferiscono il così detto pinzimonio, composto di olio fino d'oliva, pepe, aceto (o succo di limone, oppure agresto) e sale ; così alcuni mangiano le foglie tenere di carciofi novelli, i grumoli di cardi, i cesti di finocchi, ecc. ; altri preferiscono salse piccanti crude, come capperate colle acciughe, aceto con rafano raschiato, agliate e simili — tra queste ultime, una calda, alla piemontese, per i cardi — ; ma, generalmente, come i ravanelli ed altri legumi crudi, si mangiano col burro fresco, che verrà servito in piattini volanti sotto forme svariate, specialmente di conchigliette scannellate. Alcuni legumi vengono serviti sottoacetati come i *Pickles* inglesi ed i *Tourschy* turchi ; altri — come vedremo in seguito — marinati ; tra questi vi è la così detta *Variante*, più nota sotto il nome di *Macedonia*, che consiste in piccole cipollette bianche, garzuoli di cavoli fiori, piccoli cetriuoli e *ogoursis* (4) ; in melangole (*bigarades*) ; in ciliege duraccine

(1) *Gli Spagnuoli hanno la così detta* manteca valenciana, *che è un burro d'aglio potentissimo, col quale spalmano fette di pane o « tartine ».*

(2) *Queste creme sostituiscono vantaggiosamente i burri con essenze nelle varie preparazioni dei « fuori d'opera ».*

(3) *Anzi si consiglierebbe, per lavare le ortaglie crude da insalata, come quei legumi soliti a mangiarsi al* « pinzimonio » *(cioè con olio, aceto, sale e pepe), di fare uso di una soluzione di* Lysoform, *che oltre a non alterare punto il gusto ed il colore delle verdure, le rende affatto innocue, perchè il* Lysoform *è battericida.*

(4) *L'ogoursi costituisce una varietà di cetriuolo nano (come i meloncini cinesi), originario dell'Alemagna, che si presta meglio del nostro cetriuolo, colto immaturo, per essere sottoacetato.* Il *gribouis* è un fungo.

(*bigarreaux*), fagiuolini verdi o cornetti, peperoncini rossi o gialli (*chily*), meloncini verdi, sedani, rape affettate, angelica, fondi di carciofini; il tutto già prelessato quindi coperto di aceto mostardato bollente, lasciando che s'impregnino bene di questa marinatura (1).

Alcune qualità di frutta fresche vengono servite come antipasto crudo, e tra queste rare abbiamo i fichi, le more, i poponi e particolarmente quella qualità squisita di meloni ovoidali, oppure rotondi, dalla buccia liscia e verde scura come quella delle angurie, dalla polpa gialla, morbida e succosa detti *ramparini* di Cantalupo, perchè provenienti, *ab origine*, — come quelli *ramparini* e reticolati di Romagna, e gli altri dalla buccia piena di bitorzoli detti *rospi*, e quelli oblunghi dalla polpa quasi rosa pallido, di gusto moscato — da un piccolo villaggio in provincia di Perugia, nel circondario di Rieti (2). Questo popone o melone si serve « col ghiaccio », cioè su foglie verdi, con pezzetti di ghiaccio, oppure con vino di Porto. Per conoscere se un popone sia ben maturo vi sono alcuni segni elementari che, se non danno la certezza, almeno forniscono la probabilità della maturanza di questo delizioso cucurbitaceo. Primieramente si deve

Fig. 1. — Cestino di verdura da servirsi colle salse.

osservare il piccinolo e vedere se è tagliato di recente dalla pianta e non sia stato maturato sulla paglia. Il peso vi farà giudicare che non è spugnoso, ma di polpa solida. Se dalla scorza esala un grato profumo di moscato, vi proverà che la polpa ha dell'aroma. Se, premendo colla polpa del dito sulla parte opposta

---

(1) *La* Macedonia *russa, invece, è composta di acciughe, tonno marinato, capperi, olive, cetrinoli, gamberette, barbabietole e qualche filetto di aringa saura ed un pezzo d'astaco.*

(2) *Secondo alcuni, la patria del melone è l'Asia, ma altri sostengono che è l'Africa.... Tra le due litiganti, naturalmente, quella che ha goduto è stata l'Europa, la quale ha avuto la soddisfazione di avere il popone fino da tempi remotissimi: si suppone prima della civiltà greca.*

I Romani lo conoscevano e lo apprezzavano; credevano che provenisse dal perfezionamento del cocomero. Caristius dice che è frutto eccellente e di facile digestione; Tiberio ne era ghiotto, e, per averne in ogni stagione dell'anno, li coltivava nelle serre, e durante il freddo li copriva con vetri, proprio come oggidì i parigini, i quali, per avere il frutto prima dell'agosto, lo coltivano in modo speciale e lo coprono con campane di vetro. In Francia i poponi furono introdotti dai Romani. Il celebre e prelibato popone di Cantalupo, coltivato in quel di Roma, fu portato in Francia ai tempi di Carlo VIII. I Francesi furono i primi che tentarono di farli maturare prima del tempo. Fin dal secolo XVII se ne favoriva lo sviluppo coprendoli con campane di vetro. La Quantinie ottenne poponi in giugno, Noisette ai primi di maggio.

Come Tiberio, Luigi XIII aveva una passione spiccata per la nota cucurbitacea; i suoi giardinieri ed i privati andavano a gara per offrirgliene il giovedì santo; e chi più di una volta riuscì nell'intento fu Gondoin, giardiniere del castello reale di Choisy-le-Roi.

I nostri vicini hanno un vero culto per i poponi. Fino a qualche anno fa (non so se sia in uso anche oggidì), a Livry, si riunira un giurì di giardinieri per dare un premio al coltivatore che aveva ottenuto il più bello e saporito popone.

al polo del picciuolo, sentite che cede leggermente alla pressione, potete esser certi che il popone è maturo. Empiricamente alcuni sogliono mordere il picciuolo per assicurarsi della bontà del popone: più è di sapore amaro il picciuolo, più il popone è dolce, affermano costoro.

Anche i fichi, ben maturi e di prima qualità, come il dotato, il brugiotto, il verdino, vengono serviti su foglie, come pure le more, contornati da ghiaccio trito. I fichi sono eccellenti col salame, così pure le fave fresche e primaticcie, ma sono antipasti volgari e per colazioni famigliari sull'erba (*ambigù*).

566. — Garzuoli di cardi colla " bagna cauda „ (*alla Piemontese*).

In Piemonte si servono molto i garzuoli di cardo crudo (ottimi quelli di Chieri), serviti — contemporaneamente ma a parte — con una salsa agliata calda (*bagna cauda*), con acciughe, che, per il suo aroma stuzzicante d'aglio, viene molto pregustata, ed è un eccitante per quelli che amano molto il vino; eccone la formula:

Lavate 300 gr. di acciughe di Liguria senza la spina; pestatele nel mortaio con 50 gr. di aglio e 100 di burro; passatele pel setaccio. In una casserola di coccio mettete 100 gr. d'olio fino di Bordighera, un po' di pepe ed il passato di acciughe e fatelo crogiolare a fuoco lento; dopo 10 minuti, aggiungete mezzo decilitro di brodo, rimestate bene, tanto che divenga una crema. Fate scaldare delle cassettine (*cocottes*) di porcellana, ed al momento di servire mettete, per ogni persona, una coppetta di salsa calda e finchè dura la stagione dei tartufi bianchi di Piemonte, una buona affettata sottilissima di *triffole*.

Nel basso ceto, non passano le acciughe nè l'aglio, contentandosi di affettarlo, di farlo crogiuolare e di servirlo caldo nel tegamino, dove intingono il pezzo di cardo.

567. — Sedani colla majonese piccante.

Mondate dei garzuoli di bei sedani bianchi e tagliate la parte più tenera a guisa di fiammiferi di legno. Fateli asciugare tra le pieghe di una salvietta; quindi mescolateli in una salsa maionese alquanto piccante, nella quale aggiungerete del prezzemolo trito. Soltanto è da avvertirsi che questa vivanda deve essere ammannita dodici ore prima di venire servita in tavola, onde concedere al sedano il tempo necessario per ben macerarsi. Deponete questo preparato in adatto recipiente; cospargete la vivanda con altro prezzemolo trito fresco e servite come antipasto freddo.

NB. — Collo stesso procedimento, si possono servire i finocchi dolci dell'Emilia e di Romagna.

Salumi diversi.

L'Italia è ricca in generi di salumeria e di pizzicheria (1). Alcune qualità devono essere servite crude ed altre cotte. L'elenco di tutti questi salumi: prosciutti, mortadelle, zamponi, « cappelli da prete », cotechini, galantine, coppe, culatelli, spalle di San Secondo, bondiole, salamelle, ciccioli, « cacciatori » di Valtellina, o *Landjägers* di Baviera e Svizzera (salsicciotti affumicati con trito di carni e finocchio), polpettoni di tacchino alla Reggiana, salami d'oca, petti d'oca, salami di fegato grasso coi tartufi, le così dette *rilettes* di

(1) *Notevoli, tra le salumerie nostrane: le mortadelle d'Amatrice (Abruzzo II Citeriore), i salami di Bologna, di Felino (Parmense), di Cremona e d'Alessandria, le cervellate di Milano, i salami e petti d'oca affumicati di*

Tours o *rillons* di Blois (1), essendo molto ovvio, sarebbe troppo insistere su questo proposito, tanto più che si potrà consultare il capitolo dove viene trattata convenientemente questa materia di salsamenteria *ex professo*, dal sig. L. Orlandi. Osserverò che, per antipasto, la salumeria deve sempre essere servita con ge-

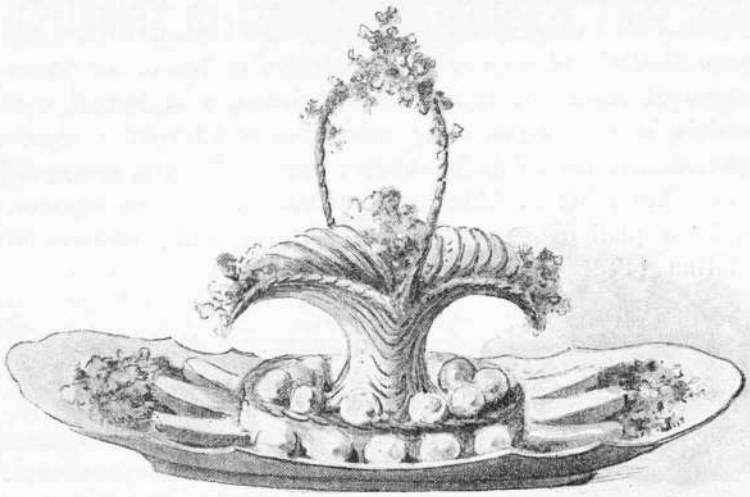


Fig. 2. — Cestino in burro con salumi.

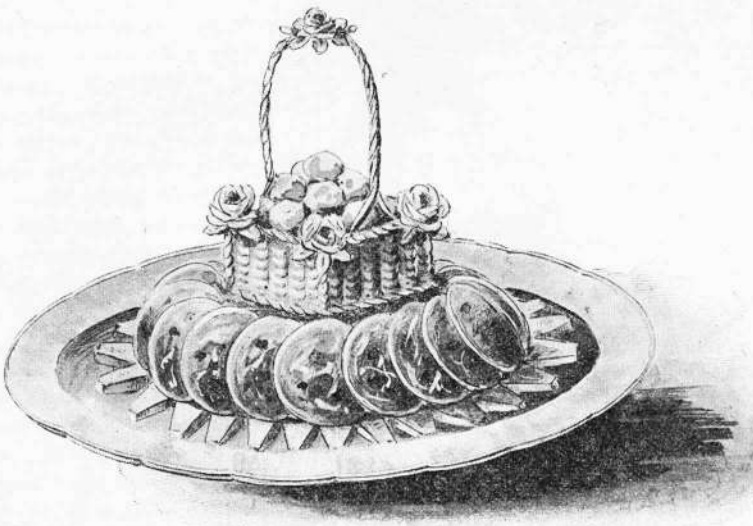


Fig. 3 — Cestino ornato con salumi.

latina e burro, e disposta in bella guisa dentro piattini volanti, o, meglio, drizzata a guisa di cespuglio od altra simile disposizione, ma specialmente dentro panieri di fantasia.

Mantova, di Ferrara, nonchè i così detti « salami di succo »; le brisavole di Chiavenna e di Airolo che sostituiscono il bue affumicato di Amburgo ed i filetti d'Anversa; i culatelli e le bondaiole di Viadana e di Parma, i zamponi di Modena, di Reggio-Emilia e di Rovigo; i « cappelli da prete », i cotechini di Cremona, di Modena, di Reggio-Emilia; nonchè le salumerie di Fabriano, di Caserta e di Martina (Puglie).

(1) *Sono specie di cotechini fatti con carne trita di porco i primi, mentre i secondi sono specie di* grassuoli o ciccioli *fatti con carne d'oca come fanno gli ebrei. Rinomate le* andouilles *provenzali.*

568. — Paniere di salumeria.

Confezionate un paniere in burro; all'esterno del paniere collocate del prosciutto (rinomato è quello, già affettato e disposto in scatole, di S. Daniele del Friuli, come, pure, i prosciutti intieri di Cosenza, del Casentino, di Potenza, di Vignola (Emilia), che taglierete a fogli sottilissimi) ed appoggiatelo, dall'alto in basso, sul burro; sul piede del cesto formate un giro di salame di Milano (o di Brianza, o di Felino, o di Carpi, o di Broni, o d'Alessandria, o di Bologna, ecc.), regolarmente affettato e scorticato, che simmetricamente disporrete nel cesto; da una parte: lingua affettata, o bue affumicato d'Amburgo o d'Anversa, o brasavola di Chiavenna; dall'altra: gelatina, e sparse, qua e là, delle cosuccie in burro, delle quali ognuno si possa servire; e, come bordura, intorno al piatto, dei crostini di gelatina (*Vedi figure 2 e 3*).

569. — Prosciutto crudo in corteccia di popone.

Spaccate un popone per metà; vuotatelo e modellatelo a foggia di coppa bassa, senza piedestallo; ponetelo sopra un piatto di servizio. Collocate in mezzo alla coppa dei ricci di burro fresco e poi stendetegli sopra delle fette di prosciutto. Guarnite la

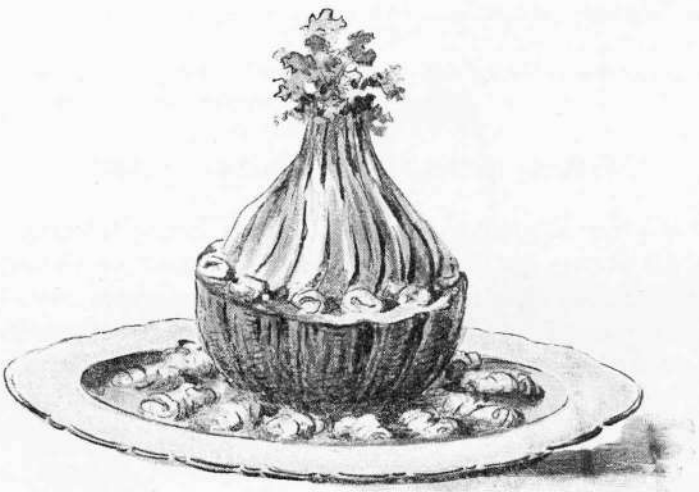


Fig. 4. — Prosciutto in corteccia di popone.

base del piatto con ricci di burro, riempite di caviale. Servite, a parte, un piatto di spicchi di popone in ghiaccio (*Vedi figura 4*).

570. — Cornetti d'Yorck.

Tagliate delle fette sottilissime di prosciutto magro d'Yorck (o di qualsiasi altro fino, sia straniero che nostrano), sotto forma triangolare (9 centimetri di altezza su 7 di base); accartocciatele come per fare dei cornetti di carta; guarnite l'interno di gelatina tagliuzzata spinta col sacchetto; rizzate a corona con prezzemolo in mezzo (*Vedi figura 9*).

Antipasti di conchiglie, pesci e crostacei.

Delle ostriche ed altri testacei.

I Greci, i Punici, i Libici ed i Romani erano ghiotti di quasi tutti i così detti « frutti di mare », ma le ostriche formavano — tanto crude che cotte — uno degli aperitivi più gustosi e gustati, al punto che l'ostricultura attinse uno di quei fastigi che neppure oggidì si raggiunge a Taranto, a Foggia, al Fusaro, ecc.; e neppure a Marennes, a Cancale, a Ostenda. I lavori colossali che fecero i due Apici a Miturno, sono veri lavori da romani, ossia da miliardari di quell'epoca plutocrata.

Tra le così dette *mense fredde* — come le designa Plutarco —, che servivano d'antipasto, Macrobio menziona varî frutti di mare: *echinos, ostreas crudas, peloridas, spondilos*, ecc. Plutarco, nella nona quistione del *Simposio* VIII, dice: « Quelle che si addimandano mense fredde d'ostriche, di ricci di mare e di crudi erbaggi ». Perciò è assodato che i Romani mangiassero le ostriche crude come antipasto, al par di noi, salvo il sugo di limone, conciossiachè era considerato come ostico e di malaugurio, tantochè veniva riserbato quale punizione per i cuochi malaccorti che avessero commesso qualche fallo nella confezione delle vivande a loro assegnata.

Siccome desideravano avere di quei saporiti molluschi, non solo tutto l'anno, ma anche in regioni le più remote (dove quei proconsoli e governatori militari andavano a regnare dopo aver conquistato), così ne venne l'idea di trovare il metodo di conservare le ostriche per poterle trasportare, durante lunghi viaggi, sane ed intatte e collo stesso gusto marino dell'umido elemento da cui furono tratte. Uno di questi metodi venne trovato da Gabio Apicio — fratello di Celio — che ne inviò parecchie olle o giarre a Traiano che allora guerreggiava nella Partica; gli giunsero ben conservate e squisite come se fossero fresche. S'ignora quel metodo di conservazione, che alcuni pretendono fosse una salamoia mista col miele. Negli scavi praticati a Salisburgo sul Tanao, intorno alle antiche fortezze avanzate in quel presidio d'avamposto presso i Salici o Franconi, vennero ultimamente rinvenuti — nei così detti: « rifiuti di cucina » — dei cumuli di gusci d'ostriche ed avanzi di dogli ed altri recipienti di provenienza e fattura romana, che sembra avessero servito a contenere quei bivalvi, mandati forse dal capo Circeo, o da Lucrino, o da Taranto per arricchire le *antecœnas* di qualche generale epulone.

Anche i murici ed i peloridi, gli spondili di Baia e di capo Miseno, gli echini o ricci di mare, i mitili, le patelle e tutta la falange dei testacei — bivalvi e monovalvi — servivano di gustosi antipasti nei *Principî*, come pure il tonno sott'olio di Calcedonia, i pesci marinati, specialmente le alici e le sardine della grande isola mediterranea; le chiocciole d'Africa, fritte con cipolle; le olive del Piceno, come si desume da tante liste cibarie di quei tempi arcaici, al pari di quella, già da noi mentovata, della cena pontificale di Lentulo, descritta da Macrobio, dove, come *Gustationes*, nel primo servizio dell'antecena, vennero recate, in tavola: ricci di mare, ostriche crude ed ogni sorta di conchiglie.

571. — Ostriche, Patelle e Mitili al naturale.

Dopo averle ben nettate, apritele, staccandole dal loro guscio e servitele sopra appositi piatti; guarnite di prezzemolo con spicchi o rotelle di limone (*Vedi figura 6*). Medesimamente procedasi per le patelle, togliendole dalla loro semplice scaglia (1) ed anche

(1) *Le migliori patelle sono quelle profonde di scoglio, il cui guscio a punta di diamante è rivestito di ciuffi di muffa. Nel caso di resistenza, per sgusciarle intatte, ponetele, dalla parte della scaglia, su d'una placca, e fate scaldare leggermente sul fuoco; si distaccheranno subito.*

per le arcelle o arselle, ed altri mitili, spondili, cappe, peveracci, nicchi, cozze pelose, coccioli, cappelunghe e simili che si sogliono, in Italia, mangiare crudi. Notevoli i *clams* o datteri di mare degli Americani.

572. — Ostriche alla Frisio.

Dopo avere marinate delle belle ostriche con sugo di limone, sale e pepe, per un'ora, rimettetele cadauna in una sola conchiglia, spruzzatele con prezzemolo trito e servite con riccioli di burro a parte.

573. — Caviale.

Il caviale (vedi nei *Pesci* più ampie nozioni) si serve in appositi vasi di cristallo, contornati da riccioli di burro; oppure, siccome non si serve mai solo, si può collocare

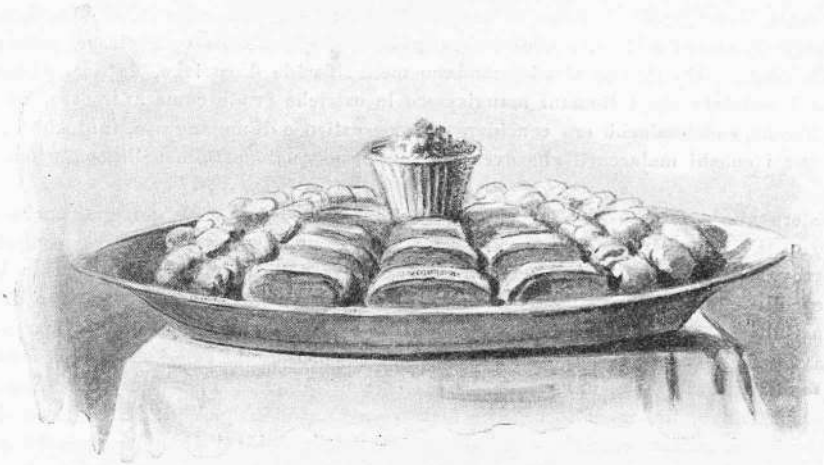


Fig. 5. — Antipasto di caviale, tonno, ecc.

nel centro del piatto, dentro un cestello di burro, guernito con tonno, sardine, *kilkis* (1), salmone, funghi in addobbo od altro (*Vedi figura 5*).

574. — Gamberi di acqua dolce.

Lavate i gamberi e togliete loro, prima di lessarli, il budello anale; metteteli a cuocere con vino bianco ed acqua, sale e pepe in grani, un mazzetto guarnito con cipolla e sedano: 10 minuti di bollitura bastano; scolateli, togliete loro le code, aggiustatele in piramide e servitele colla salsa delle acciughe.

---

(1) *I* kilkis *costituiscono una varietà di acciughe molto comuni nel golfo di Finlandia, e che, come gli* sproots *di Norvegia, servono particolarmente a confezionare dei gustosi antipasti nei* Zakuska *e nei* Smorgarob, *specialmente a guarnire i* canapés *alla russa. Si vendono affumicati ed in conserva nelle scatole; i migliori sono quelli di Revel nel golfo di Finlandia. Anche i* soudaks *del Baltico sono tra l'acciuga e la sardella, e si trovano, affumicati, in commercio, come d'altronde qualsiasi genere di questi generi che servono per ammannire antipasti stranieri, ora molto in voga.*

575. — Gamberi in cespuglio.

Cuoceteli in un brodetto marcato con 50 gr. di gnifero di carota; 50 gr. di cipolle affettate; timo e lauro polverizzati, una presa di cadauno; gambi di prezzemolo; 25 gr. di scalogni affettati; tre decilitri di vino bianco e due decilitri di cozione di pesce; 8 gr. di sale (questo brodetto dev'essere già preparato anticipatamente); fateli cuocere per 10

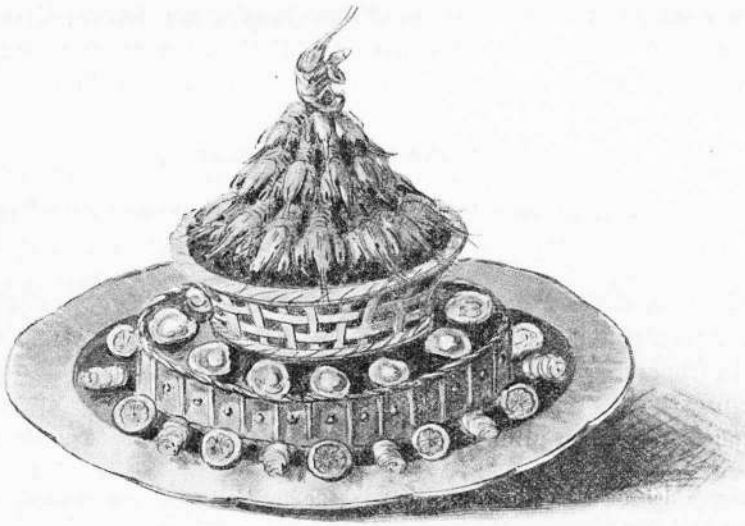


Fig. 6. — Cestino di gamberi ed ostriche.

minuti ed al coperto, accentuate con Cajenna. Sospendeteli a quelle gradinate di fil di ferro già confezionate per cespuglio, e mascherate l'artifizio del congegno con prezzemolo verde. Servite freddo (*Vedi figura 6*).

576. — Gamberi di mare.

Procedete come per quelli d'acqua dolce; solamente taglierete loro le zampe e li servirete sotto forma di cespuglio, alternando, con prezzemolo e con ricci di burro per guarnitura.

577. — Copiette o Rotolini di filetti d'aringa marinata.

I filetti d'aringa oramai si vendono già belli pronti in scatole; togliete, in caso contrario, la pelle ai filetti; preparate, con del tonno marinato, un composto, unitamente a capperi, cerfoglio, un briciolo di cipolla tritata finissima e cetrioli; legate con majonese; stendete l'apparecchio sui filetti, arrotolateli, metteteli sul piatto con olio, aceto, e poco pepe.

578. — Acciughe arrotolate sulle olive.

Dopo avere ricavato, ben netti e parati, i filetti delle acciughe già dissalate, rotolateli sul manico d'un cucchiaio di legno, per modo che una bella oliva d'Ascoli — enucleata coll'asporta pezzo e farcita con tuorlo d'uovo setacciato, oppure con burro d'acciuga, e ripristinata nella forma integrale — vi passi dentro come Saturno nel suo anello. Queste

olive possono servire come guarnitura ai varî canapé, ed anche essere servite nelle barchette, con burro e ravanelli. Eccellenti sono le olive in concia di Catania.

579. — Filetti d'acciughe alla Romana.

Prendete 3 dozzine d'acciughe; staccatene i filetti ben spinati e disliscati; lavateli, asciugateli tra due pannolini; disponeteli su d'una barchetta; irrorateli con 2 decil. di buon aceto e con 9 a 10 cucchiaiate d'ottimo olio d'oliva. Spolverate leggermente con una tritatina di fronde di prezzemolo, con odore di santoreggia. Ottimo aperitivo.

580. — Acciughe in salsa piccante.

Benchè se ne trovino anche in commercio, tuttavia preferiamo darne la formola, più pratica e più razionale.

Lavate le acciughe e disliscatele con cura, asciugatele per bene, togliete loro quella pattina che hanno superficialmente; arrotolatele su se stesse e collocatele sopra piattini di servizio, detti in francese « *raviers* ». Componete una salsa verde, pestando 2 acciughe, un tuorlo d'uovo, prezzemolo, funghi, uno spicco d'aglio, un scalogno, sale, pepe, passate il tutto per il setaccio di crine; allungate con olio ed aceto e versate sulle acciughe.

Si possono aggiungere dei quarti o spicchi di uova sode, che oltre al non menomare la bontà della vivanda, ne accrescono anzi l'estetica apparenza.

581. — Trotelline in stufato.

Preparate un brodetto (*court bouillon*), con 2 decil. di vino bianco di Capri, un decil. d'aceto, 2 cucchiai d'olio, 2 cipolline, tagliate a rotelle e già prelessate; uno scalogno, uno spicchio d'aglio contuso; un mazzetto guarnito di: timo, lauro, finocchio, radici di prezzemolo, pepe in grani, coriandro e sale. Lasciate cuocere questo fondo durante circa 10 minuti, poscia, appena intiepidito, servitevene per bagnare una dozzina di piccole trotine che avrete già situate sul fondo d'una placca oliata.

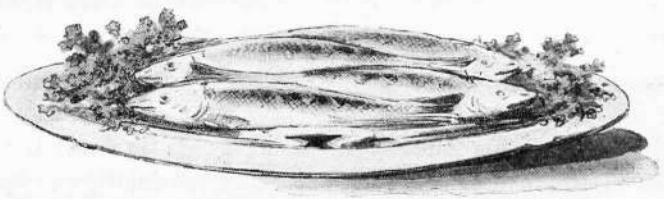


Fig. 7. — Trotelline in stufato.

Lasciate cuocere in stufato, durante 20 minuti, e, prima di toglierle, inaffiatele di *Worcester* od altra salsa inglese. Servite in piatti da « *fuori d'opera* » sia di cristallo che di porcellana, contornando con fette di limone scannellate, con fette di barbabietole, dettagliate coll'*asporta-pezzo,* prezzemolo oppure crescione di fontana, ed anche con tritume d'uova sode (*Vedi figura* 7).

NB. — Collo stesso procedimento, si può, alle trotine, sostituire gli eperlani, le sardine, ecc. ed inaffiarle con *sohya* giapponese e *mirin*.

582. — Aringa ingentilita.

Prendete l'aringa, preferibilmente maschio coi latteruoli o fregole; apritela dalla parte dorsale, spinatela, e gettatene via la testa. Mettetela in infusione nel latte tiepido e lasciatevela circa dieci ore, cambiando una o due volte il latte. Dopo averla sgocciolata e compressa con un pannolino, conditela con olio, sale, pepe e cuocetela sulla gratella. Servitela con salsa tartara od anche con salsa alla diavola (*Vedi : Salse per pesci*).

583. — Aringhe all'amburghese.

Mettete a dissalare, già fin dalla vigilia, le aringhe giganti del Baltico — dette *pecs* — (provenienti da Amburgo o dall'Olanda), ponendole a bagno, in acqua e latte, fino al mattino. Togliete i filetti, e poneteli in acqua ed aceto, con cipolla e lauro; al momento di servirli, tagliateli a pezzetti, collocateli sul piatto, dando loro, press'a poco, la forma dell'aringa; cioè la testa sul bordo del piatto, ed i pezzetti accavallati uno sopra l'altro, finiteli coll'applicazione della coda, formando un pesce. Come guarnitura, collocate, intorno, dei funghi sottacetati e tritati, dei cetrioli, degli albumi e dei tuorli d'uova sode; del cerfoglio trito e degli scalogni pure tritati; servite con olio e aceto.

Nello stesso modo si servono i *bloaters* o aringhe affumicate all'inglese; le anguille affumicate di *Kiel*; e le alose, dette *piklings* o *büklinge*, i *kilkis* o acciughe affumicate di Finlandia.

584. — Noce di tonno sott'olio.

Prendete una pancetta fina di tonno; tagliatela a fette, ponetela sopra un piatto e

Fig. 8. — Noce di tonno sott'olio.

guarnitela con 2 mazzetti di ravanelli, 2 mucchietti di sardine di Nantes, e 4 di olive disossate di Catania (*Vedi figura 8*). Bagnate la pancetta con olio d'oliva fino.

585. — Tortiglioni di filetti di sogliola alla diavola.

Togliete i filetti a delle sogliole, appiattiteli e dettagliateli come nastri o fettucce larghe mezzo centimetro. Rotolate quei nastri su loro stessi e annodateli per modo da formare delle boccole. Disponeteli in fila, su d'una placca oliata, conditeli con sale e pepe di Cajenna e, dopo averli fatte rosolare un istante nel forno, bagnateli con un bicchiere di vino bianco, e con un cucchiaio di salsa *Worchester* e sugo di limone. Spargeteci del timo e delle foglie di lauro polverizzate, e qualche granello contuso di coriandro. Lasciate cuocere i filetti di sogliole nel loro condimento. Travasateli in terrina e teneteli in serbo.

586. — Rotolini d'acciughe alla Nizzarda.

Disliscate 8 a 10 acciughe che avrete fatto dissalare, ma non separate completamente i filetti. Paratele e fatele cuocere durante un'ora in un decilitro di vino bianco di *Bellet*. Asciugatele e farcitele con un tritume di capperi, cetrioli, uova sode, erbucce odorose, il tutto unito con una salsa verde collata. Ripiegate le acciughe per formare il rotolino che avrete disposto sul piatto da fuori d'opera, condite con olio e aceto.

587. — Filetti di pesci alla spagnuola in " scabecia ,,.

Nettate 2 o 3 sogliole di media grossezza, asciugatele, infarinatele e friggetele in padella nell'olio bollente; fritte che siano, sgocciolatele su carta bibula, paratele e disponetele in una terrina. Dimezzate l'olio che vi servì per friggerle, aggiungete, a quello che rimane in padella: 10 a 12 spicchi d'aglio sbucciati; rimettete la padella sul fuoco e lasciatecela fino a che gli spicchi d'aglio siano diventati d'un bel colore dorato; ritirate la padella e lasciate raffreddare alquanto. Versate nella padella, dove l'olio sta intiepidendo, 2 decil. circa di buon aceto, misticato a poca acqua; aggiungete 6 ad 8 foglie di lauro, una cucchiaiatina di *pimenton* (specie di *paprika*) dolce in polvere, un po' di timo e di pepe; concedete, a questa mistura, un sol bollore, e versate calda sui filetti di sfoglia. Lasciateli 2 giorni circa nella *scabecia*, ed aggiungete, nel servirli, le foglie di lauro.

In questo modo (che è poi poco differente dalla « carpionata » piemontese) si possono preparare triglie, sardelle, troterelle montane e carpioni, ma particolarmente le triglie che sono le più indicate come pure: aringhe, eperlani, agoni o alose (*Vedi nel capitolo:* PESCI D'ACQUA DOLCE, *i rotolini d'agoni alla Lariana*) e tutti quei pesciolini che, sotto il nome di *ablettes* dei francesi, comprendono: l'argentina, il gardone o triotto, la mozzella, il rotinglo, il fregarolo, la lasca, il gobione, ed i « miglioramenti » padani.

588. — Filetti d'aringhe alla Nordeskiold.

Ricavate dei filetti intieri dalle aringhe; spellateli, dissalateli e dopo averli parati, velateli con una salsa composta di due terzi di majonnesa, di un terzo di passato di lattaruoli d'aringhe, stemperati nell'aceto, ed accentuate il tutto con pepe di Cajenna, ed aromatizzate con cipolla, prezzemolo, cerfoglio, sedano, maligia e dragoncello, il tutto finamente tritato.

589. — Aringhe Saure.

Sceglietele ben grasse e ben fresche. Spaccatele per lo lungo in due metà; toglietene la spina e la pelle; nettatele e ponetele sulla gratella e passatele su fuoco lieve; disponete i filetti su barchetta con olio e sugo di limone e servite. Nel caso vorreste conservarli, poneteli in un vaso o alberello di vetro con olio ed aceto. In Germania, fanno uso delle *büklinge*, specie di salacche o alose secche ed affumicate che pescano nei mari nordici.

590. — Aringhe Lucas.

Spellatele, ingentilitele facendole dissalare nel latte; tagliate i filetti a fettuccine, e serviteli immersi in una salsa composta di tuorli d'uova sode, mostarda, aceto, olio;

scalogno, cerfoglio e citriuolini tritati; salsa che avrete montato ad uso majonnese, guarnita ed accentuata con senape inglese, oppure con Cajenna.

591. — Salmone affumicato.

Scegliete del salmone affumicato d'un rosso ben chiaro, tagliatelo a fette sottili come si farebbe per il prosciutto; ponetele sulla gratella e concedete loro, ma solo di passaggio, una scaldatina sul fuoco; accartocciate le fette come dei cornetti, uso cialdoni,

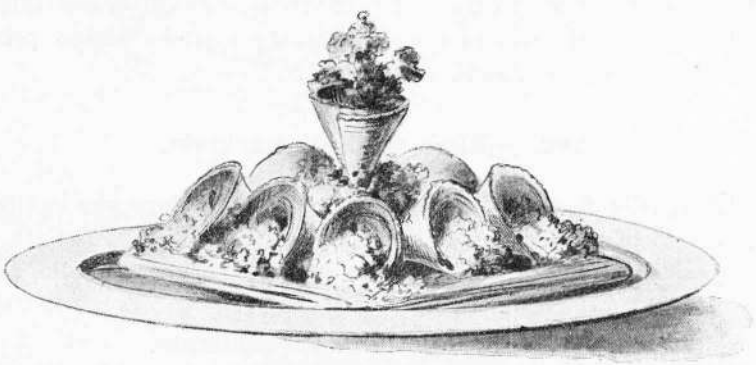


Fig. 9. — Cornetti di Salmone affumicato.

e disponetele su salvietta nel piattino, con ciuffi di prezzemolo, graziosamente disposti, come dicemmo per quelle di prosciutto (*V. figura 9*).

592. — Mosciamme o Mosciamà.

Si potrebbe definire: una *brisavola* di pesce. Infatti il *mosciamme* o *mosciamà* è costituito da un bel rocchio di polpa di pesce (grossi muggini e palmiti) disossato, salato ed affumicato oppure essicato al sole, che viene dettagliato a fette sottili come il salmone affumicato, e condito con olio ed aceto oppure limone. Fa parte del *Cappon magro* genovese (*Vedi* INSALATE COMPOSTE MAGRE).

593. — Bottarighe o Bottarghe.

Come pel caviale (*ikra*, ossia uova di storionidi), così, pel muggine, pel pesce *bonito* ed altri si estraggono le ovaie, contenute nella loro vescica o membrana, si pongono a macerare nell'acqua salata, quindi si pongono a seccare, sotto pressione, al sole. Eccellenti quelli di Sardegna, di Sicilia, di Tunisi e della Liguria. Si dettagliano in piccole fette ellittiche (forma ovoide schiacciata della bottarga) e si condiscono con olio e aceto. Entrano nella onfezione del *Cappon magro* (*Vedi* INSALATE COMPOSTE).

Verdure cotte marinate.

594. — Carciofini alla Greca.

Prendete dei carciofi di Genova o d'Orbetello (i carciofi d'Orbetello si trovano in commercio già belli marinati e anche sott'olio, come i funghi alla genovese), ben teneri,

togliete loro le prime foglie e le punte, prelessateli, ed imbianchiteli con acqua ed aceto; dopo 5 minuti, scolateli e metteteli in una bragiera con vino bianco, olio, sugo di limone, sale, pepe in grani, semi di finocchi, di sedano, coriandro ed una foglia di lauro, un po' di timo; cuoceteli per una mezz'ora circa, toglieteli dalla loro cozione e riservateli per servirli diacci con olio ed aceto.

595. — Zucchetti marinati.

I zucchetti si cuociono come i carciofini alla greca, soltanto si sostituisce l'erba salvia al finocchio nella cozione. Si possono preparare anche qualche tempo prima marinandoli con olio, aceto ed uno spicchio d'aglio schiacciato.

596. — Altre verdure marinate.

Come si è detto nella formula precedente, tutte le verdure che hanno radice bulbosa, càule o torso, garzuolo o cesto, come il sedano, il cavolo rapa, l'indivia, il finocchio di Romagna, ecc., si possono cucinare nel medesimo modo e servirli con olio, aceto e mostarda.

597. — Scatolette di barbabietole.

Fate cuocere, nel forno, una bella barbabietola rossa; tagliatela a tronconi che scaverete come tante scatolette ovali o rotonde. Fatele macerare in ghiacciaia durante qualche ora, con aceto aromatico. Farcitele col seguente apparecchio: dadolata fatta con acciughe, uova sode, capperi, cetriolini, ed erbuccie; condite con olio, aceto e mostarda francese.

598. — Sedani-rapa farciti.

Fate bollire in acqua e sale i sedani-rapa, vuotateli e farciteli con un passato di tonno fino (ventresca), prezzemolo, cetrioli, unito ad un cucchiaino di majonesa.

599. — Fondi di carciofi alla Molina.

Lessate i fondi di carciofi con acqua e sale, e sugo di limone; scolateli, metteteli a marinare con olio, aceto, sale, pepe, cipolla, sedano e prezzemolo. Al momento di servirli, farciteli con una spuma di tonno e con una dadolata di tartufi, velandoli con gelatina.

600. — Fondi di carciofi alla contessa Bara.

Preparate i carciofi come sopra, riempiteli con un passato di salmone e salsa vellutata coll'aggiunta di un pizzico di pepe di Cajenna.

601. — Fondi di carciofi alla Contessina.

Prendete dei fondi di carciofi cotti alla greca, riempiteli con un passato di prosciutto cotto, reso spumoso coll'aggiunta di panna montata. Disponeteli a piacere e velateli con gelatina.

602. — Scatolette di cetrioli alla Duse.

Prendete dei bei cetrioli verdi di media grossezza, tagliateli a rocchi e scavateli, a foggia di scatolette. Fateli prelessare, durante 4 o 5 minuti, nell'acqua acidulata; poi fateli macerare, per qualche ora, in ghiacciaia; quindi farciteli col seguente apparecchio: Passato di filetti d'aringhe marinate, con addizione di 3 a 4 tuorli d'uova sode, il tutto

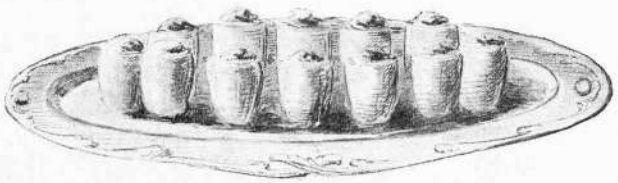


Fig. 10. — Scatolette di cetrioli alla Duse.

passato pel setaccio; quindi, condite con olio e aceto la superficie superiore delle scatolette, mostarda inglese e cipoletta trita; spolverate con rafano raschiato (*V. figura 10*).

603. — Piccole zucchette coll'agresto.

Prendete dei piccoli zucchetti, lavateli, prelessateli durante qualche minuto in acqua salata ed acidulata. Fateli sgocciolare, disponeteli in una terrina, ricopriteli di timo, di foglie di lauro e di grani di coriandro. Inaffiateli con 3 o 4 decil. di agresto (*verjus*) e lasciateli macerare al fresco in quella concia, durante 6 a 8 giorni.

604. — Bulbi di porro farciti alla Russa.

Tagliate, a tronconi regolari, le porzioni bianche di 8 porri; fateli prelessare durante 10 minuti in acqua acidulata, poscia metteteli a macerare dentro aceto aromatizzato con dragoncello ed altre erbe odorose. Farcite i porri con il seguente apparecchio: Pestate 3 o 4 cucchiaiate di caviale d'Astrakan con 3 o 4 tuorli d'uova sode; passate pel setaccio fine; aggiungete un pizzico di rafano grattugiato e 2 cucchiajate di salsa majonesa leggermente collata e addizionata con qualche goccia di salsa *Worcester*. Disponete in bella guisa, sul piatto da legumi, i porri farciti, conditeli con olio e aceto e mantenteli sul ghiaccio fino al momento di servirli.

NB. — I tronconi di porro possono anche venir farciti con altri apparecchi, p. e. con un passato di salmone cotto, mischiato con majonesa leggermente legata e addizionata con poche goccie di salsa *Worcester*.

605. — Pomidoro alla Garibaldi (1).

Circoncidete la parte superiore, cioè quella del picciuolo, ad una dozzina di bei pomidoro lisci e di forma tonda regolare. Svuotate le varie teche interne dai semi e di quella parte acquosa che li accompagna. Ponete questi pomidoro, così svuotati, a mari-

(1) *Il Generale Giuseppe Garibaldi era nativo di Nizza marittima ed appetiva cibi semplici, in gran parte vegetariani, come i ravanelli rossi, di cui mangiava anche le piccole foglioline del ciuffo, i pomidori crudi, o farciti alla Nizzarda, i peperoni, i cardi, i sedani crudi, e simili coserelle.*

nare con olio, aceto, sale e pepe, durante 3 o 4 ore sul ghiaccio e, pochi istanti prima di servirli, farciteli con il seguente apparecchio che avrete già pronto: 25 gr. di ventresca di tonno sott'olio tritolata, mista a 2 tuorli d'uova sode; una *pebretta* (peperoncino rosso) tritolata, una cucchiaiata di piccoli capperi di Mont-Bôrrôn sott'aceto di Nizza, ed erbucce tritolate; serpillo (*ferigola*), timo, origano (*carnabuggia*) e simili. Legate con majonesa, finita con essenza d'acciughe alla nizzarda, detta « *pissalà* ».

606. — Pomidoro alla Scozzese.

Procedete, come per i pomidoro alla Garibaldi, e similmente fateli marinare, con olio, aceto, pepe e sale, nella ghiacciaia, durante 3 o 4 ore; quindi, al momento di servire, farcite i vani sepimentosi interni col seguente farcime: Passato di salmone cotto, legato con 2 cucchiaiate di salsa majonesa leggermente collata e addizionata con salsa *Worcester*.

NB. — I pomidoro, una volta tagliati, svuotati e marinati, possono esser farciti con tante varietà di apparecchi, a base di passati d'acciughe, di aringhe, di crostacei, di coralli di ricci di mare e di polpe di pesce, quali: rombo, nasello, ecc.

607. — Pomidoro alla Genovese.

Sbucciate 18 a 20 piccoli pomidoro di bella forma regolare, tagliate la superficie superiore per vuotarli dei grani; riempiteli con una dadolata di tonno e di botariga e tritata d'erba persa o maggiorana, capperi e cerfoglio, legando il tutto con majonesa.

608. — Tomatiche " Pimenton „ all'Americana.

È il peperone compostite: cioè una specialità propria dell'America del Sud, un pomodoro che ha il gusto del peperone. Questi pomidoro, che ora sono già bastantemente diffusi in Italia, grazie al Sig. Amedeo Pettini sottocapo delle RR. Cucine, si prestano, molto meglio dei soliti pomidoro, per confezionare antipasti, passati e simili.

609. — Teche di peperoni gialli farciti.

Prendete dei bei peperoni gialli dolci di Voghera; troncate la parte dove sta aderente il picciuolo, e togliete i semi coi loro involucri o sepimenti; mettete i peperoni sulla graticola onde scottarli leggermente e poterne asportare l'epidermide o prima pellicola. Quindi fateli marinare nell'aceto aromatico, poi farciteli come i cetrioli alla Duse.

610. — Girelli di cicoria alla Greca (*Gourilos*).

Prelessate, in acqua e sale e leggermente acidulata, dei girelli che avrete ricavato dai torsoli della cicoria riccia, preventivamente mondati e lavati. Fate cuocere come i fondi di carciofi alla greca; oppure nell'aceto aromatico, p. e. con dragoncello, addizionato, all'ultimo istante, con una o due cucchiaiate di mostarda diafana francese. Servite diacciati.

NB. — I fondi di cicoria bislessati e saltati nel burro o cotti colla panna possono servire come eccellente guarnitura per polli saltati ed anche per quei dischetti di carne, detti *tournedos,* ossia giratelle o crogiuoline all'italiana.

611. — Scorzonere alla greca (*Gallis*).

Preparate come si è detto per i girelli di cicoria, le fronde o ciuffi di scorzonera (1), ben mondate e lavate, riunitele a piccoli mazzi e cuoceteli come i gourilos e serviteli diacci. Così pure possono essere preparati colla panna.

612. — Gombo all'Americana.

Il gombo (del quale abbiamo già parlato nelle minestre esotiche sud-americane) è una malvacea, detta: *Hibiscus esculentus,* che dà un frutto come un cocomerino, di sapore acidetto che ricorda l'acetosella. Si prepara, dopo averne tagliato i gambi, lavato a grand'acqua, facendolo crogiolare in una saltiera con qualche cucchiaio di olio d'oliva, con 2 pomidoro sbucciati, sgranati e spappolati, uno spicco d'aglio contuso; un mazzetto d'erbucce guarnite, 2 *pimenton* o peperoncini rossi ed una presa di sale. Appena che il gombo sarà completamente cotto, aggiungete il sugo di due limoni, e servitelo (quando sarà perfettamente diaccio) dentro coppe di cristallo, che circonderete di ghiaccio trito.

NB. — In Andalusia, i contadini, durante i calori dell'estate, mangiano il *gaspacho* che è un'insalata di cocomeri conditi coll'aceto e coll'aglio che dà molto refrigerio.

613. — Fiori di nasturzio farciti.

Preparate, come si dirà per i fiori di zucchette nelle fritture, dei fiori di nasturzio detti anche cappuccine; toglietene il pistillo e farciteli col seguente apparecchio, composto di: tonno, capperi, cetrioli, prezzemolo e cerfoglio, il tutto tritato finamente e legato con una o due cucchiaiate di majonesa ben densa. Ripiegate i petali sulla farcia, appoggiando un po' colle dita, per saldare il composto. Collocate ben disposti i fiori farciti nel piatto destinato ai fuori d'opera, e, all'ultimo istante, condite con olio, aceto, sale e pepe.

614. — Funghi sott'aceto.

La qualità più adatta di funghi per mettere sotto aceto è quella del porcino scuro o cepatello che nasce spontaneo sotto i faggi o castagni; diffidate sempre di tutte le altre qualità. Dopo averli mondati, torniti al gambo e ben lavati, fateli bollire in acqua e sale per 10 minuti; scolateli e metteteli in casserola, con tanto aceto da coprirli; una manata di sale, pepe, foglie di lauro, cannella, aglio, cipolla, e sedano. Cuoceteli per una mezz'ora, quindi lasciateli raffreddare. Scolateli bene e collocateli in vaso, coprendone lo strato superiore con olio fino, e la bocca del vaso con pergamena ben tesa e legata con spago. Serviteli all'occorrenza.

615. — Olive farcite.

Vuotate le olive grosse d'Ascoli Piceno, già poste in salamoja, farcitele con un tritume d'acciuga e di capperi unito a salsa di pomodoro ed a poco pepe.

---

(1) *In Italia, specialmente in Lombardia, abbiamo i ciuffi di scorzonera selvatica detti* barbabic (« *barba di becco* ») *o* cioccabecc *degli Emiliani, che vengono serviti come insalata cotta, poi raffreddata (d'un sapore che ricorda l'asparago); oppure, in fritelle, dopo la prelessatura, ed anche colla panna, oppure con una besciamella con tuorlo d'uovo sbattuto in ultimo, o semplicemente con burro e formaggio.*

616. — Barbabietole alla Veneziana.

Cuocete delle piccolissime barbabietole; tornitele, svuotatele col cucchiaio per verdure, riempitele con una dadolata di uova sode, funghi in addobbo, acciughe, serpentaria o dragoncello, cerfoglio e cetrioli; condite con olio, aceto e poco pepe di Cajenna.

617. — Ovoli sott'olio alla genovese (*Êuve de funzo rosso in addôbbo*).

Prendete 8 a 10 Kg. di ovoli sani e freschissimi; mondateli e nettateli e tornitene il gambo per modo che ne resti pochissimo (anzi alcuni lo troncano col coltello, poco più giù del livello del cappello); metteteli in una caldaia, dentro cui verserete un litro e mezzo di vino bianco secco dell'Incoronata o di altro di Polcevera, ed un litro d'aceto fino di vino bianco, sale quanto è necessario. Lasciate cuocere durante 20 a 25 minuti; quindi aggiungete loro un bicchiere d'olio fino d'oliva della Riviera Ligure, un bicchiere di Marsala o di vernaccia di Sardegna, alcuni chiodi di garofano, un rotolino di scorza di cannella, un po' di rasura di noce moscata e 2 o 3 foglie di lauro. Lasciate ancora cuocere per 10 o 15 minuti; levateli poi dal fuoco e lasciateli raffreddare. Dopo 24 ore di riposo, metteteli negli alberelli con tutti gli aromi e condimenti, coprite il tutto con un buon strato d'olio d'oliva e turate la bocca del vaso con pergamena ben tesa.

618. — Funghi neri sott'olio alla Genovese.

Prendete da 8 a 10 Kg. di funghi porcini, di quelli ben scuri, che crescono sotto i castagni, badate che siano giovani e minuscoli; mondateli, lavateli, sgocciolateli, e poneteli in casserola con due litri di vino bianco, oppure di aceto bianco e 250 gr. di sale in polvere; fate bollire durante mezz'ora o poco più; aggiungeteci una noce moscata contusa, 50 gr. di pepe in granelli, 25 gr. di cannella, 10 a 12 chiodi di garofano, 2 o 3 spicchi d'aglio, 4 ramoscelli di rosmarino ed alcune foglie di lauro, lasciando cuocere ancora per 15 minuti. In capo a questi, toglieteli dal fuoco, gettate via l'aglio, il rosmarino, l'alloro; ponete i funghi in un sacchetto, legato molto stretto che comprimerete mettendovi dei pesi sopra. Lasciatelo così per 12 ore circa; quindi poneteli sott'olio.

619. — Cepatelli marinati alla Francese.

Mondate, lavate con acqua abbondante mezzo Kg. di piccoli funghi cepatelli come per metterli in « addobbo » alla genovese. Bislessateli durante 5 minuti in acqua bollente, salata ed acidulata. Fateli sgocciolare, rinfrescateli e poneteli dentro una terrina. D'altra parte preparate la seguente cozione: 3 decil. d'aceto, un decil. d'olio fino, uno spicchio d'aglio contuso, timo, lauro, sale, semi di coriandolo, pepe in grani, semi di finocchio e radici di prezzemolo. Fate bollire il tutto durante qualche minuto, poscia versatelo bollente sui funghi preparati. Ricoprite la terrina co' funghi e situatela in sito fresco.

620. — Olive alla Russa.

Levate il nocciolo, come di pratica, a 300 belle olive di Spagna; ciò fatto, pestate nel mortaio i seguenti ingrediendi: una cucchiaiata di capperi, qualche cetriolo sott'aceto, 5 acciughe nette e disliscate, 2 tuorli d'uova sode, 2 tuorli crudi; aggiungete prezzemolo e cerfoglio trito; pestate bene e formate un impasto ben regolato di sale e pepe. Con

questo apparecchio riempite le olive e poi accomodatele in una barchettina da antipasto, e finite di condirle con una tritata di prezzemolo e mezzo spicco di scalogno e fate diluire nell'olio di Nizza.

621. — Cappelle di funghi alla Russa.

Prendete 18 cappelle di funghi porcini (detti *gribouis* dai Russi), della grandezza poco più di uno scudo; cuoceteli come si disse per i funghi sott'olio. Ammannite un passato composto di 50 gr. di timo e 4 filetti di acciughe, 40 gr. di burro; ripassate per staccio, e ponete il passato in un cornetto, col quale deporrete delle perle sopra ciascuna cappella di fungo, che coprirete con un cucchiaino di buon caviale di Russia. Servitele in una sottocoppa di vetro contornate con piccoli ricci di burro.

622. — Escabecha spagnuola.

La *Escabecha*, detta anche *Escabescia*, che serve a costituire in Spagna tanti « *piattini volanti* » d'antipasto, non sarebbe altrimenti che l'antica *scabeccia* ereditata dai Celtiberi, che i Greci ed i Latini modificarono coll'*oxigarum* e coll'*enogarum*, costituendo salamoie o salmistrate (*salmingondis*) ed anche salse o essenze di pesce colle loro coratelle, come quelle confezionate con interiora di triglia, di scaro o di sgombero, lasciate mortificare nell'aceto o nel vino, insieme a piante aromatiche, tra le quali il *silphium cirenaicum*, il *laserpiticum* o asafetida e simili. Vi erano pure ostriche in concia, ficedule, beccafichi, tordi, lodole, ed altri piccoli uccelli (1). Infatti gli Spagnuoli, odiernamente parlando, non trattano la loro *escabecha*, come una semplice salsa all'aglio e all'aceto caldo colla quale generalmente si marinano (*carpionano*) i pesci fritti, come s'usa confezionarla anche da noi, specialmente per quanto concerne i pesci (come i « miglioramenti » ed altri pesciolini del Ferrarese, oppure i rocchi o « storioni » d'anguilla, marinati, come si pratica a Comacchio), ma principalmente la selvaggina di penna e di pelo spezzata e messa in concia o marinata nei barili.

Fuori d'opera freddi.

Generalmente si compongono di varie qualità di piccoli panetti (*muffins*) ripieni, di crostini, e particolarmente dei così detti *canapé*, che più italianamente si potrebbero designare sotto il titolo di « divani » od anche di « cuscinetti ». I « canapé » sono svariatissimi, come pure le loro guarniture od apparecchi, i quali possono essere limitati ad un solo elemento, come, anche, comprenderne parecchi, a patto però che la combinazione, tra questi diversi, sia armonica e conforme al buon gusto ed al senso artistico del cuoco oppure del credenziere, come si vedrà nei *Zarakuski* per i *canapé* russi.

I « canapé » differiscono dalle così dette *tartine* degli antipasti francesi in questo: che le *tartine* sono costituite da larghe e lunghe fette di pane al naturale (per essere spalmate di burro, ed anche ricoperte di miele, di marmellate o di conserve di frutta giulebbate, ecc.), mentre i « canapé » sono costituiti da fette

(1) *A Ostuni, nelle Puglie, abbiamo ancora i tordi in concia; e, in diverse località della Sardegna, quaglie, pernici, galli di monte, ecc.*

di sola midolla di quel pane russo quadrato, tagliato collo stampo (detto asportapezzo), nelle forme più svariate — sia geometriche che di fantasia — e di spessore non superiore al mezzo centimetro e che vengono fritte soltanto da una sola faccia, nel burro chiarificato (oppure arrostite da una faccia sola), quindi butirrate dalla parte fritta o arrostita e poscia spalmate coll'apparecchio che avrete destinato, che potrà essere di passati diversi, sia di pesci, che di crostacei, che di conchigliferi, oppure di prosciutti magri, cotti o crudi, affumicati o no; oppure con passati di fegato d'oca o di petti d'oca affumicati, guarniti con filettini d'uova sode, oppure d'acciughe salate, e decorati con dischi di cocomerini (1) od altri sottaceti come i *pikalili* o *mixed pikles*, per renderli più artistici e di bella vista (2). Se li ricoprite di caviale o di fegato d'oca, o burro d'acciughe, converrà decorarli con burro al cornetto.

I canapé si prestano molto per guarnire dei piatti di pesce freddo; così, pure, se servite dei panetti alla polacca (vedi *Muffins*, ecc.), adoperate dei canapé per guarnire il piatto. Questi canapé differiscono di poco dai crostini freddi all'italiana, mentre i crostini o *croûtes* per « fuori d'opera » caldi, alla francese, li tratteremo nella loro categoria, come pure i *toasts* o tostate, nei *Savorys*.

623. — Canapé diversi.

Da un pane quadrato, alla russa, tagliate delle fette e spalmatele con burro lavorato, con senape, sale e pepe; mettete nel mezzo una fetta sottile di prosciutto, cotto o crudo oppure una fetta di *roast-beef* o lingua; unite le fette e tenetele per un'ora sotto leggiera pressione, poscia copritele colla crosta e tagliatele in forma oblunga, oppure a quadretti, a cuori, a losanghe, a rotelle e serviteli sopra piatto con tovagliolo.

624. — Canapé con Chester.

Friggete da un sol lato delle fettoline di pane tagliate a losanga. Ricoprite il lato che sarà fritto con del formaggio di Chester (3) grattugiato; spolverizzate con poco pepe di Cajenna e ponete nel forno, fino a che il formaggio accenni a sciogliersi.

625. — Canapé con prosciutto.

Friggete nel burro, e da un sol lato, delle fette di pane. Adagiatevi sopra una fettolina di prosciutto cotto, tagliata della medesima dimensione del pane. Spolverizzate con formaggio misto ad una punta di Cajenna e ponete nel forno, onde colorire il pane anche dall'altra parte e riscaldare il prosciutto.

626. — Canapé alla " Windsor „.

Fate friggere leggermente delle fettoline di pane, mascheratele con un composto di pollo cotto e lingua e burro pestato, passato per lo staccio, amalgamato con del formaggio misto ad una mezza cucchiaiata di senape inglese ed una punta di pepe di Cajenna. Decorateli con filettini di cetrioli sotto aceto e tuorli d'uova cotte.

---

(1) *Tra i cocomeri marinati esotici, oltre quelli uso « crauti » degl'Inglesi che accompagnano particolarmente il salmone allesso freddo, noi abbiamo gli* Agoursis, *o cocomeri salati dei Russi e dei Tedeschi che i lettori troveranno nei* Zakouski, *dove vengono serviti, sottilmente affettati, nei piattini volanti.*

(2) *Oltre l'*aceto dolce, *vi sono i così detti* Relishes *americani, mostarda di frutta con aceto dolce. Non enumeriamo, perchè troppo noti, i varii sottoaceti nostrani, tanto più che, salvo i più utili, come i capperi, i funghi, i cetrinoli, i peperoni, le cipolline, ecc., gli altri — come le piccole spiche di granoturco — sono di pura fantasia.*

(3) *In mancanza del formaggio inglese, ottimamente lo supplisce il formaggio di grana reggiano, oppure il cacio cavallo napoletano, col quale, a Napoli, fanno vivande arrosto, come pure colla* mozzarella.

627. — Canapé alla Fiorentina.

Tagliate, a grossi dischi, delle fettoline di pane, fatele colorire leggermente sulla graticola; quindi spalmateli con uno strato di fegato grasso. Disponete, nel centro di ogni rotella di pane, un piccolo disco di fegato d'oca, circondatelo con arnioni di pollo cotti e tagliati per metà, riempite gli interstizi con tuorli d'uova cotte e passati pel setaccio.

628. — Canapé d'uova e fegato grasso.

Preparate, come di regola, un crostone di pane quadrilungo (10 cent. di lunghezza e 5 di larghezza), friggetelo ben dorato e lasciatelo raffreddare. Spalmate la superficie del crostone con del fegato grasso ridotto a manteca; deponete, nella parte centrale, due uova affogate, che velerete con salsa « Chaufroix aurora » e decorerete con una rosacea di tartufo nero di Norcia o di Spoleto. Guarnite, come contorno, il rimanente del canapé, con spicchi d'uova sode, olive tornite, farcite con burro di gamberi, e poste in mezzo ad anelli di lingua scarlatta, e con cetriolini affettati sottili per lo lungo, fino ad un quinto della loro lunghezza per modo da formare delle tuberose col loro calice. Decorate il bordo del canapé con gelatina spinta col cornetto, disegnando, secondo la fantasia vi detta, un bell'ornato, combinato con triangoletti e losanghe di tartufi neri suddetti. Servite con foglie di prezzemolo verde, su salvietta. Di questi canapé ne farete quanti ve ne occorrono.

Dei cougnettini.

Costituisce una nuova e suggestiva serie di vivande di fuori d'opera (sia calde che fredde) prettamente di concezione italiane. L'egregio ed abilissimo sotto Capo Cuoco della Real Casa, Amedeo Pettini, dedicando queste sue geniali creazioni al Dott. Cougnet, così scriveva nella *Rivista d'Arte Culinaria* del 30 Marzo 1908:

« *Nel dotare la Cucina di una nuova, igienica, tipica vivanda, destinata, a parer mio, ad un grande avvenire, io prego i miei colleghi d'ogni paese a rispettare il nome che di mia volontà gli ho imposto, ispirandomi alle ragioni delle cose ed a quelle idealità d'arte che è permesso, anche ad un cuoco, di coltivare.*

« *I* Cougnettini *non sono nè dei panetti, nè dei biscotti, nè delle gallette, ma, per avventura, qualche cosa di tutto ciò preso insieme: d'onde la ragione d'un nuovo nome.*

« *Lo scopo verso il quale mirai, rivolgendo i miei studî e l'esperienza alla confezione dei primi cougnettini, ossia: la ricerca di un cibo adatto per un certo genere d'infermi o di convalescenti, mi dette motivo di far derivare detto nome da quello di persona già illustre nelle discipline mediche e versatissimo nella letteratura cucinaria, il Dott. Cougnet, il cui valore, come uomo e scrittore, è a tutti ben noto.*

« *Fra i vari cougnettini da me inventati — oltre alcuni che più si adattano all'alimentazione delle persone di stomaco debole — tratterò particolarmente e più diffusamente quelli che convengono, di preferenza, alle persone in ottimo stato di salute, dandone varie formole tra le più convenienti e pratiche.*

« *Questi cougnettini si possono preparare in vario modo; ossia con carne, pollame o selvaggina, con erbaggi, con pesci ed anche con frutti ed altri passati sia freschi che conservati: conserve, salumi e via di seguito. Sono indicatissimi per i Grandi e Nobili Rinfreschi e Mense fredde. Il costo di molti di essi li fa degni dei più ricchi anfitrioni; se confezionati con gusto, possono gustarli con piacere i palati più fini ed educati alla buona tavola. Alcuni possono essere serviti come fuori d'opera caldi* ».

629. — Cougnettini di pollo.

Disponete sulla tavola: 300 gr. di farina, 100 di burro, poco sale, 30 gr. di zucchero, cinque tuorli, un bicchiere di latte, ed impastate, ad uso pasta, col lievito di birra. Mischiate, in ultimo, 7 gr. di carbonato d'ammoniaca; lasciate riposare al fresco. Pestate, passate per lo staccio: 120 gr. di carne di pollo cruda, unitela alla pasta con 23 gr. di Liebig. Infarinate il tavolo, stendeteci la pasta dello spessore di un centimetro, ritagliatene tanti tondi del diametro di cinque centimetri, accomodateli su tegghia imburrata, indorateli, cuoceteli in forno di medio calore. Volendolo, si può omettere lo zucchero.

I « cougnettini col pollo » sono di una estrema delicatezza di gusto e, quindi, più indicati ad alimentare persone deboli cui sia necessaria una superalimentazione, piuttosto che esser serviti per Rinfreschi, Mense fredde o per Antipasti o Fuori d'opera, a meno che non si voglia aggiungere altro condimento procedendo nel seguente modo:

Spalmate la superficie o parte superiore del cougnettino con un po' di grattino o farcia di fegato; applicate, al disopra, dei bastoncelli di petto di pollo lesso, posti per il lungo a breve distanza uno dall'altro, seminateci un pizzico di prezzemolo fino e servite. Si usano anche servir caldi; ed allora bagnate il pollo col pennello intriso con burro sciolto; mettete pochi minuti in forno non troppo caldo, ed accomodate nel piatto.

630. — Cougnettini con prosciutto.

Ingredienti: 300 gr. di farina, 150 gr. di prosciutto crudo, grasso e magro, quattro tuorli d'uovo, pizzico di pepe o puntina di Cajenna, qualche cucchiaiata di latte, 10 gr. di carbonato d'ammoniaca. Impastate brevemente, lasciate un'ora in riposo; stendete la pasta, tagliatela a bastoncelli, indoratela, cuocetela a forno di calor moderato. Servite fredda o calda a piacere.

631. — Cougnettini con sardine.

Impastate 300 gr. di farina, 100 gr. di burro, 6 tuorli, acqua quanto basta per formare una pasta non troppo molle; un cucchiaino di senape inglese, 10 gr. di carbonato d'ammoniaca, 100 gr. di sardine sott'olio, ben sgrassate, spinate e passate per setaccio. Lasciate riposare; stendete la pasta, tagliatela a bastoncelli, indorateli prima di metterli nel forno. Sfornati che siano, si possono servire tanto caldi che freddi, ma sono migliori freddi, perciò più preferiti.

NB. — Alle sardine si possono sostituire dei filetti d'acciughe dissalate oppure d'aringhe o di laxerti, della ventresca di tonno, delle bottarighe di muggine, e simili, procedendo come per i suddetti cougnettini.

632. — Cougnettini con caviale.

Pestate nel mortaio: 100 gr. di caviale fresco d'Astrakan (Russia), passatelo per setaccio fino di seta. Preparate una pasta come le precedenti, omettendo la senape che sostituirete con due cucchiaiatine di salsa Worcester ed una puntina di Cajenna. Regolatevi come per i precedenti.

633. — Cougnettini con Liebig per stomachi deboli.

Impastate 250 gr. di farina con 100 gr. di burro fresco, sei tuorli d'uovo freschissimi, 70 gr. di miele depurato, 50 gr. di Liebig (oppure di Estratto Garlin, o con quello Maggi, ed anche con buon fondo di vitello, ecc.), 7 gr. di sale, un bicchiere di latte di sana provenienza accertata. A parte: formate un lievito con 50 gr. di farina e 20 di lievito di birra fresco, acqua tiepida. Unitelo al resto dopo fermentato. — Fate lievitare l'impasto, stendetelo sulla spianatoia, formate i cougnettini (a preferenza tondi come quei *pic nic* inglesi, o gallette, intitolate *Albert* o *Maria*); fateli nuovamente lievitare; indorateli e cuoceteli nel forno di calor moderato, e nel più breve tempo possibile.

La suddetta dose può servire durante due o tre giorni, per dei malati o convalescenti adulti — quale supplemento alla loro dieta ordinaria giornaliera — avvertendo di diminuire la dose col discendere dell'età, limitandola specialmente pei fanciulli gracili e soggetti a indigestioni.

634. — Cougnettini di Sogliole.

Mettete nel mortaio la polpa di due belle sogliole, pestatela, passatela per setaccio di crine e riunite il tutto in una pasta simile a quella dei precedenti cougnettini. Però, e questo lo consiglio per tutti i composti a grossa polpa e umida (pesce fresco, vitello, pollo, ecc.), unite alla pasta, oltre il carbonato, 20 gr. di lievito di birra. (Ciò si fa sottraendo alle dosi del comune impasto una quantità di farina che la pratica insegna debba essere di circa un quarto del peso totale impiegato, e stemperandola col lievito in tanta acqua tiepida da farne una pasta molle che, una volta fermentata, si mischia insieme all'altra).

Disponete sulla tegghia i cougnettini, fateli lievitare e procedete come per i precedenti. — Colla doppia lievitatura suddetta, avrete raggiunto l'intento di rendere la pasta porosa, perciò, oltre che più gradevole al palato, maggiormente assimilabile per le vie stomaco-intestinali.

NB. — Assaggiate sempre la pasta cruda dei cougnettini, dopo avere impastato tutti gli ingredienti necessarî, aggiungendo condimenti aromatici e sostanze fino a raggiungere il sapore voluto.

Cougnettini leguminosi.

Malgrado tutti gli sforzi dei vegetaristi per la conquista della loro cucina, non si può dire che il loro intenso lavorìo sia stato degnamente coronato dal successo. Certo si è che la ristrettezza cucinaria dei ritrovati vegetariani ha accelerato la bancarotta di questo regime alimentare.

I cougnettini leguminosi introducono nella gamma saporifera del vegetarismo una variazione melodica non peranco conosciuta.

635. — Cougnettini di pomodoro.

Interessanti sopra gli altri sono questi cougnettini, sia per la colorazione, sia per il sapore loro particolare.

Impastate: 300 gr. di farina con 150 gr. di burro, tre tuorli d'uova, 75 gr. di polpa di pomodoro ristrettissima, latte quanto occorre per fare una pasta morbidetta, ma che non attacchi alle mani. Formate i biscotti e cuocete come si è detto.

636. — Cougnettini di spinaci.

Non vi è bisogno di presentare agli artisti questo erbaggio, troppo noto per la sua finezza di gusto e digestibilità; con tutto ciò in un impasto del nostro genere ha bisogno di essere aiutato con dei buoni condimenti.

Avrete una certa quantità di spinaci, conditeli saporitamente con burro d'acciuga e sugo di carne ristretto a gelo, fate ben asciugare sul fuoco e passate con lo staccio fino. Incorporate questo passato secondo la dose data per i cougnettini di pomodoro, stendete, tagliate questa pasta a mostaccioli e cuocetela seguendo le norme già dette.

637. — Cougnettini di cipolle.

Passate in saltiera, col burro, 300 gr. di cipollini freschi, e leggermente rosolateli, lasciateli cuocere a piccolo fuoco, coperti, aggiungete un pizzico di zucchero; passateli per staccio, uniteli, con scrupolo di noce moscata e pepe, alla pasta solita. Abbiate cura che il passato sia ben prosciugato sul fuoco, tagliate, cuocete.

638. — Cougnettini di piselli.

Fate cuocere in casserola, all'italiana, dei piselli freschi, ben farinosi, con prosciutto o pancetta (ventresca di maiale) e qualche poco di sostanza carnea, lasciando consumare il liquido il più possibile; pestate nel mortaio, passate pel setaccio ed unite con qualcuna delle paste suelencate.

Avvertenze ed istruzioni. — Potete aggiungere anche un poco di zucchero, che conferisce molto, anche come alimento dinamogeno. Come i piselli, si possono trattare le fave bajane tenere, i fondi di carciofini, le punte di sparagi, il gnifero di carote o di pastinache (uso *Crécy*), i navoni (uso *Fréneuse*) e simili passati o latteggiati, riuniti alla pasta, nel modo più razionale ed il più gustoso; variando convenientemente — specialmente per servizio di mense fredde (*buffet*) — i campioni di questa utile ed appetitosa vivanda a seconda di tutti i gusti, anche per i vegetariani.

Ci riserviamo, nella parte dulcinaria, di trattare i cougnettini come pasticcetti per credenza.

Crostini *(Croûtes).*

I crostini, da non confondere colle *Crostate* delle metodologie francesi, sono i così detti « pan unti » dell'antica cucina italiana, inventati appunto dal Domenico Romoli, toscano — detto il *Panunto* — cuoco segreto di S. S. Giulio II, ed autore del famoso trattato d'arte cuciniera, sotto il titolo: *La singolare dottrina,* ecc.

I crostini consistono — come le crostate calde italiane o « panghiotto », che vedremo in appresso — in fette rotonde di pane, piuttosto midolloso, detto alla francese o all'inglese, che dettagliansi sotto forma

di bastoncini di varia grossezza, dello spessore di un cent. e mezzo a 2, e di 4 a 5 cent. di diametro, e vengono scavati a guisa di scatola, a mezzo cent. dalla crosta, togliendo parte della midolla (riescirà meglio se il pane sarà raffermo), che verrà sostituita — dopo avere fritte, quelle fette così scavate, nel burro chiarificato — con adatte e svariate guarnizioni, potendo i crostini servire tanto come *principii freddi* all'italiana, come per « *fuori d'opera caldi* », sia alla francese che all'italiana. Generalmente i crostini per antipasti freddi si limitano a fette di pane — come sopra si è detto — che possono essere arrostite, ossia tostate sulla graticola come i *toasts*; oppure fritte nell'olio o nel burro — come i *canapè* — senza essere scavate, ed anche semplicemente spalmate con burro naturale oppure composto, come le *tartines* dei francesi ed anche arricchite con varie guarnizioni d'apparecchi, come vedremo per i fuori d'opera caldi, ma che però verranno, invece, serviti freddi.

639. — Crostini di mare alla genovese.

Prendete del pane così detto « quadrato » per *sandwichs*, che sia raffermo; tagliate delle fette, nella midolla, a losanga, di un cent. di spessore; fatele friggere in padella con olio. Fritte che siano, poneteci suso dei frutti di mare, come ostriche, o arselle, o patelle, ma particolarmente dei così detti « coralli » di ricci o echini marini (*zin* dei genovesi) che avrete cavati dal loro guscio e conditi crudi con poco pepe e succo di limone. Questi ultimi crostini diconsi « co' coralli ».

640. — Crostini di uova e tonno.

Da un pane ben mollicato (come il così detto pane a cassetta per *sandwichs*), tagliate delle fette di sola mollica, dello spessore di mezzo centimetro scarso e dategli la forma che più vi conviene, cioè: triangolo, rettangolo, ecc.; fate che non siano troppo grossi, circa la metà di una carta da giuoco. Se il pane fosse del giorno prima tanto meglio, poichè quello raffermo si taglia meglio.

Intanto preparerete delle uova sode (2 presso a poco ogni dieci o dodici crostini) ed un po' di tonno. Fate bollire le uova, giusto 7 minuti, poi rinfrescatele in acqua, mondatele attentamente e tritatele finissime. Prendete del buon tonno tenero (circa mezz'etto per ogni 10 o 12 crostini), e tritate bene anche questo, amalgamate insieme le uova ed il tonno con un ettogrammo di burro, mezza cucchiaiata di mostarda ed un pizzico di pepe; con questo composto spalmate abbondantemente e da una sola parte i crostini, seminateci suso del prezzemolo, dei cetriolini tritati separatamente ed aggiustateli su un piatto con salviettina sotto.

641. — Crostini d'acciuga alla marinara.

Tritate dei filetti d'acciuga dissalata con poca cipoletta, capperi, prezzemolo e condite con olio, aceto al dragoncello e sugo di limone; misticate con 4 o 5 palle d'uovo sode, che stempererete coll'olio, aggiungendovi anche della mostarda diafana di Dijon: una cucchiaiatina di quella all'essenza d'acciuga, una cucchiaiatina di quella alla serpentaria. Mescolate ed amalgamate. Spalmate con questo apparecchio delle tostate di pane.

642. — Crostini allo scarlatto.

Tagliate del pane in fette sottili, dando loro la forma di piccoli cuori; tagliate pure, della stessa forma, delle fette di lingua scarlatta. Imbibite le fettoline di pane nel latte,

indi passatele nell'uovo, coloritene la metà nel burro, indi rivoltatele, adagiando su cadauna una fetta di lingua, ricoprite con un'altra fettolina di pane, spolverizzate con formaggio grattugiato, misto a pepe di Cajenna, e ponetele nel forno un istante.

643. — Crostini di Baccalà alla Nizzarda.

Prendete 400 gr. di polpa bianca di *baccalà* (*merluzza*), già preventivamente ammollita e disliscata e scevrata da pellicole od altro; pestatela nel mortaio riducendola a manteca, quindi mettete quella pasta in casserola di coccio, unitamente ad un decilitro e mezzo di panna, sopra fuoco moderato, avendo cura di rimestare continuamente il composto fino a che non abbia assorbito completamente la panna; allora cominciate a versare, a poco a poco, come si pratica per la majonesa, dell'olio eccellente d'oliva (gr. 225 a 250), sempre rimestando il composto colla spatola o cucchiaio di legno, onde incorporarlo ed amalgamarlo completamente col rimanente preparato solido.

Appena sarà cotto a perfezione, versatelo sulla spianatoia, lisciatelo affinchè venga bel pari, e dello spessore di un cent. e mezzo, e lasciatelo raffreddare per dettagliarlo collo stampo nella forma più adatta. Lo potete servire dentro conchiglie così dette di S. Giacomo, oppure in quelle d'argento dette dai genovesi « capisanti », ma preferibilmerte su crostini di pane fritti nell'olio (essendo vivanda di stretto magro), con lamelle finissime di tartufi bianchi crudi del Piemonte, messe sotto e sopra l'apparecchio di *baccalà*, ed anche incorporate dentro l'apparecchio. Avanzateli per un istante nel forno, caso mai li vogliate servire caldi.

NB. — I vicini Provenzali ed i Marsigliesi fanno anche questi crostini colla *brandada de merluza* (*brandade de morue*), ma, nella pasta del baccalà, v'aggiungono e vi pestano alcuni spicchi d'aglio; ed all'apoca delle noci fresche vi aggiungono e vi pestano anche dei garigli bianchi decorticati di noci, riducendo la pasta ad un *blasmangero* all'antica con *ajolì*. Non vi mettono tartufi; tuttavia, quelli bianchi di Piemonte non guasterebbero, però bisognerebbe sopprimere del tutto, o, per lo meno, moderare l'agliata che soverchierebbe ed annullerebbe l'essenza — un po' agliacea — del tartufo bianco.

644. — Crostini d'oca affumicata.

Dettagliate del petto d'oca affumicato in tante scaloppine, il più finamente possibile, e servitele su crostini grillettati nel burro, con prezzemolo trito sopra.

645. — Crostini all'Inglese.

Tagliate delle fette di pane spesse, in forma di panetti, incidetele superiormente e friggetele nel burro; svuotatele e riempitele con una dadolata o manicaretto composto d'arnioni di vitello e creste, legato con besciamella ben sostenuta; spolverateci sopra del formaggio misto a senape inglese, fate grattinare nel forno e servite caldo.

646. — Crostini all'ammiraglia.

Tagliate in forma ovale delle fette di pane, incidetele leggermente dal lato superiore, friggetele nell'olio, svuotatele e riempitele con ostriche e datteri di mare, semplicemente conditi con pepe, limone e cerfoglio trito.

647. — Crostini di gamberetti " Florio „.

Crostini con burro e passato di gamberetti, tostati nel forno, e guarniti con code di gamberi cotti nel Marsala Florio, e sugo di tartufi.

648. — Crostini alla Provenzale.

Scavate, come si è detto nelle generalità suesposte, delle fette rotonde di pane molto midolloso, d'un centimetro e mezzo di spessore e di 5 cent. circa di diametro; fatele friggere nel burro; guarnitele di cervelle di porco cotte al burro con cipolla trita e ben fusa; condite con sale e pepe ed anche accentuate con una punta d'aglio schiacciato. Levigate la superficie con la lama del coltello.

649. — Crostini con fegato di Raja.

Preparate i crostini come gli antecedenti, guarniteli con una dadolata di fegato di razza, affogate in un brodetto fortemente aromatizzato; irrorate con burro nocella, con qualche goccia di succo di limone, e spargetevi suso del prezzemolo trito.

650. — Crostini con midollo.

Preparate dei crostini quadrati di 4 o 5 cent. di lato; guarnite il fondo con dei frammenti di midollo affogato nel consumato, e ponete su ciascun crostino una rotella di midollo che velerete con sugo di carne ridotto a diaccia e lamelle di tartufo.

651. — Crostini di beccaccia alla Francese.

Guarnite i crostini con budelli di beccaccia e ventrigli tritati finamente con filetti d'acciughe dissalate (4 per 3 interiora) e qualche foglia di prezzemolo; fate rosolare nel burro con un po' di pepe; aggiungete buon sugo di carne ridotto a diaccia, lamelle di tartufo sopra. Questi crostini sogliono accompagnare le beccaccie allo spiedo.

652. — Crostini di beccaccia alla Fiorentina.

Sbuzzate le beccaccie e toglietene le interiora, gettando via soltanto quella parte terminale del budello retto che termina all'ano. Unite alle interiora i ventrigli senza svuotarli, qualche fronda di prezzemolo ed i filetti di 2 acciughe per ogni terna d'interiora. Tritate il tutto finamente colla lunetta; poscia ponetele sul fuoco dentro casserola con un pezzetto di burro, poco pepe, niente sale, bagnandolo con sugo di carne dentro la cozione. Spalmate con questo apparecchio delle fettine di pane appena rostite sui ferri, di color biondo, e mandate quei crostini in tavola: sia soli, sia specialmente quale accompagnamento di prammatica delle beccaccie che avrete cotte arrosto con qualche fogliolina di salvia e bardate con una sottile fascia di lardone.

653. — Crostini con coralli e datteri di mare alla Genovese.

Tagliate delle fette di pane di quello detto di casa (che è nel genovesato come una grossa pagnotta), dello spessore di uno a due cent.; segnatele, all'intorno, con una leg-

gera incisione, sulla sola faccia superiore; friggetele nell'olio fino d'oliva ed appena dorate, ponetele a sgrassarsi tra due fogli di carta bibula; quindi, là dove le segnaste coll'incisione, svuotatele della midolla, come se fossero tanti piccoli coperchi di scatole ovali; e riempitele con corallo di ricci di mare e di molluschi sgusciati dai datteri di mare (arselle) conditi sul momento con sugo di limone, e pepe polverizzato col macinino. Disponetele su salvietta piegata.

NB. — Le arselle possono essere rimpiazzate anche col mollusco della patella o alapea, o con delle piccole ostriche, o con qualsiasi altro bivalve.

Panini ripieni o altrimenti detti "gravidi„.

Discendono, in linea retta, da certi panini di confezione folkloristicamente italiana, come i *guasteddi* dei meridionali, che — al pari dei *muffins* degli inglesi — sono panini scavati, ripieni, quindi riscaldati nel forno. Soltanto, questi panini, che descriveremo, appartengono ai fuori d'opera caldi.

654. — Pasta per panini gravidi.

Fate una pasta lievitata con 500 gr. di farina, 100 gr. di burro, sale, mezzo litro di latte tiepido, 10 gr. di lievito di cereali. Formate tanti panetti, fateli lievitare, dorateli col latte e cuoceteli.

655. — Panini con prosciutto. — Tagliate in senso longitudinale i panini, spalmate le due parti con burro mostardato e collocate, fra una superficie e l'altra, una fetta di prosciutto, ritagliate quello che sopravanza, collocateli sopra cestino e servite.

656. — Panini colle acciughe. — Procedete come quelli con prosciutto, sostituendo il burro d'acciuga ed i filetti d'acciuga.

657. — Panini col fegato d'oca di Strasburgo. — Riempite i panini con burro mantecato col fegato grasso, ricavato dai pastelli di Strasburgo.

658. — Panini alla Russa. — Fate una dadolata di pollo, con funghi sott'aceto, con musciame di pesce, legate con majonnesa; circoncidete i panetti superiormente, svuotateli della mollica e farciteli col suddetto composto, quindi copriteli col loro coperchio primiero.

659. — Panetti col caviale. — Vuotate i panetti, burrate l'interno e riempitelo con caviale e copriteli col coperchio asportato.

660. — Panetti con spuma di pollo. — Vuotate i panetti come al N. 665, riempiteli col composto alla spuma di pollo, mettete una lama di tartufo per coperchio.

661. — Panetti con spuma di prosciutto. — Come sopra, sostituendovi la spuma di prosciutto.

662. — Panetti con spuma di selvaggina. — Procedete come sopra, sostituendo alla spuma di prosciutto quella di selvaggina, ed una dadolata fatta con petti di selvatici.

663. — Panetti colla dadolata di legumi. — Fate un composto di legumi, tagliati finissimi a quadretti; amalgamateli mediante majonnesa, ed aggiungete qualche goccia di salsa Worcester.

664. — Panetti gravidi alla greca. — Fate lievitare della pasta da briozzo comune, in formette a mezza palla piuttosto piccole. D'altra parte preparate una dadolata d'aringhe del Baltico, dissalate, mista a della buona salsa di pesce ridotta e rinvigorita con del pepe di Cajenna, cui aggiungerete qualche cucchiaiata di salsa Worcester. Cuocete i briozzi nel forno, come di pratica; fateli in seguito riposare qualche istante dopo che gli avrete sfornati; svuotateli con garbo, e riempiteli col suddetto apparecchio che avrete mantenuto in caldo. Serviteli freddi.

665. — Panetti alla Franco Berra. — Con pasta reale fritta fate panetti 24 della grossezza di una noce. Appena raffreddati, farciteli col seguente composto: Pestate 100 gr. di salmone roseo cotto, unitegli una dadolata composta di code di gamberette e d'aragoste, filetti d'acciughe, corallo di echini; lavorate il composto; passatelo per lo staccio insieme a un poco di majonnesa corretta con pomodoro; unitegli pure senape, qualche goccia di *Worcester sauce*, pepe di Cajenna, e, mediante cornetto di carta, farcite i panetti e serviteli come fuori d'opera freddi, oppure come contorno ad un piatto di caviale, sardine, acciughe, sedano, ecc.

666. — Panetti collo stracchino. — Con della pasta fina da bignoli, confezionate delle pallottole della grossezza di una noce col suo mallo. Cuocetele sopra lastre al forno, come di regola. Fredde che siano, praticate loro una lieve apertura che riempirete con panna battuta ben ferma (o meglio con mascarpone) mista a « stracchino » di Milano, leggermente accentuato con Cajenna. Servite sopra rialzi in porcellana.

Raggi o Lampi *(Eclairs)*.

Appartengono alla pasticceria fatta con pasta reale, di forma allungata, come i così detti fiammiferi (*allumettes*), oppure come i cannoncini o cannelloni (Vedi *Fuori d'opera caldi*), confezionati con listerelle di pasta sfogliata che vengono ripieni di farcie diverse, specialmente di pollo con salsa o intingolo di pollo, oppure con intestini di beccaccie. Alcuni fanno anche parte dei fuori d'opera caldi.

667. — Raggi alla Karoly.

Cannule di sfogliata ripiene di una farcia risultante da frammenti di carne di beccaccia e da intestini del medesimo volatile, con cognac stravecchio; il tutto passato pel setaccio, butirrato e ben accentuato con paprika. Vengono poscia i lampi, col loro contenuto, ridotti a rifreddi (*chaufroix*) e serviti come fuori d'opera freddi.

Dei Fuori d'Opera caldi

Abbiamo già ampiamente dimostrato, nella prefazioncella che apre la serie degli Antipasti o Principî e quella dei Fuori d'opera freddi, quanto concerne il servizio di questa importantissima parte d'un pranzo o d'una cena d'apparato, e accennato alla moderna riforma di comprendere, nei fuori d'opera caldi, una svariata quantità di camangiari appartenenti alla pasticceria di credenza — salvo che viene soppresso lo zucchero od il miele, e che le marmellate, le creme pasticciere e simili vengono sostituite da dalolate o « salpiconi », da passati diversi, e da varie farcie, rese più o meno fluide mediante l'addizione di alcune salse, come: besciamelle, majonnesa e simili — ma, particolarmente, tutte quelle vivande che, sotto il nome di *Fritti* o di *Fritture*, una volta costituivano gran parte delle « Piccole Entrate ».

Tanto le prime che le seconde sono costituite da vivande che vanno generalmente cotte nel forno oppure nella padella, salvo poche eccezioni. Per quanto concerne la teoria della cottura nel forno e dei diversi tipi e sistemi di questi utilissimi macchinarii della cucina moderna, rimandiamo il lettore al capitolo speciale che tratta della Pastellaria e dell'Offellaria, dove troverà tutte quelle istruzioni e nozioni necessarie per quanto concerne la teoria ed il governo dei forni e dei camangiari che in essi vengono cotti, oppure finiti di cuocere. Pel momento, noi dobbiamo soltanto trattare tutto ciò che concerne i *Fritti* particolarmente la teoria della frittura, che desumeremo dalla *Fisiologia del gusto* del principe della scienza gastronomica, Brillat-Savarin.

Ma, prima di passare alla dotta disquisizione sulla frittura del gastronomo togato di porpora e di ermellino della Corte di Cassazione di Parigi, sentiamo cosa dice ai fisiologi l'arguto e fine argomentatore, qual sempre si dimostra, il già citato sig. A. Pettini, a proposito del fritto.

« Ho scritto che l'antipasto vien presentato molte volte sotto forma di un fritto. I miei colleghi conoscono a menadito l'arte del friggere, non è a loro quindi che io mi rivolgo ; ma ai signori fisiologi, che quest'arte non appresero. Essi affermano che nulla passa in importanza — nella Cucina — i procedimenti per fare un arrosto. Rimettendomi ad un ampio svolgimento sull'arrosto, quando a sua volta sarà citato a comparire, io dirò soltanto che, tanto il Savarin, quanto il Mantegazza, dovevano sapere che il fritto non è che.... un arrosto larvato (1), come l'arrosto non è che una larvata frittura.

« Se noi prendiamo, putacaso, un pollo pronto per cuocere, lo infariniamo leggermente, come si fa per ogni fritto, acciocchè le materie organiche solubili siano trattenute nel corpo da friggere, lo immergiamo cioè lo friggiamo nell'olio caldissimo, noi abbiamo.... il pollo arrostito.

« Se la difficoltà di un buon arrosto sta nella sua precisa cottura, appunto perchè prolungandola oltre il necessario, i principii nutritivi subiscono necessariamente un'alterazione (MANTEGAZZA,

(1) *Infatti mi permetto di far rimarcare, in appoggio di questa tesi, che gl'inglesi — gran rosticcieri al cospetto del Dio Como — imballano, in un intriso di farina, il loro* baron *o* sirloin *di bue, prima di metterlo allo spiedo.* (Nota del Dr. A. Cougnet).

Igiene della Fisiologia), si comprende di leggieri come si dovrà dire altrettanto per il fritto. Tanto per metterci in regola coi fisiologi, nè credo che la mia asserzione meriti dubbi ».

Ora che questo spunto pregiudiziale del Sig. Pettini ha fatto capolino nel tema delle fritture, passiamo ai prodigiosi esperimenti che la padella sa fare — anzi *miracoli* — come vanta la ben nota canzonetta dei cuochi concertisti, o meglio ancora come dimostra la cronaca di quell'avventuroso ex cuoco di Mirabeau, poscia del generale Lafayette, il ben noto Villeroux, che divenne, grazie alla sua padella, re di una tribù d'Indiani Pelli rosse, tanto seppe trarre — durante la sua cattività — da quell'unico suo utensile di cucina, risorse svariate, e tali da promuovere, da parte di quei selvaggi, un così colossale *motu proprio* di riconoscenza collettiva del ventre, da elevare quel cuoco francese alla dignità regale. Dimostrativa lezione, per tanti re civili, che disdegnerebbero insignire d'una croce di cavaliere un grande artista della cucina, mentre l'accordano, senza difficoltà, ad un enologo, il quale, per avventura, avrà saputo sopperire, convenientemente, magari coll'enolina, alle deficienze di colore del suo vino sbiadito. Ma, perfino la Mitologia greca dava già da bere ai gonzi, che Bacco era nato dalla coscia di Giove, mentre Como — efebo alato come Mercurio — era considerato, per avventura, il bastardo di qualche Dio di..... poca voce nel capitolo dell'Olimpo. Sarebbe anche questo uno spunto di differenza di classe ?.....

Ma veniamo alla teoria della frittura.

Della Frittura e sua teoria.

Brillat Savarin dice che la parola *frittura* s'applica tanto al mezzo impiegato per friggere, quanto alla vivanda fritta. Laonde designansi sotto il nome di *fritture* quei corpi grassi ovvero oleosi che generalmente s'impiegano per far friggere, in padella, le varie vivande che vanno sotto il nome di *fritti* o *fritture*.

I corpi oleosi o grassi che comunemente s'impiegano nelle cucine moderne sono : l'olio d'oliva, il burro, lo strutto (sugna o sugnaccio), il kunerol, il lardo, il grasso d'oca (per le fritture della cucina ebraica), la margarina ed altri grassi animali, desunti specialmente dall'involucro degli arnioni di vitello, benchè, questi ultimi, più raramente impiegati. Del resto, tutte le fritture sono buone, purchè siano ben depurate, e prive di acquosità. In Italia, dove l'olio d'oliva è eccellente e molto diffuso, conviene e s'addice molto alle fritture, particolarmente di pesci medî e piccoli, tanto più che l'olio raggiunge, senza bruciacchiare, quasi il doppio di calore delle fritture ordinarie impiegate nelle cucine esotiche.

Brillat Savarin — a proposito della teoria della frittura, che svolge, *ex professo*, nella Meditazione VII della sua *Physiologie du Goût* — osserva : « che i fenomeni che si passano nel laboratorio culinario non sono altra cosa che l'esecuzione delle leggi eterne della natura ; e che certi fatti che i cuochi eseguiscono senza porvi attenzione e solamente perchè hanno visto fare da altri, pur tuttavia essi derivano dalle più alte astrazioni della scienza ».

Quindi passa a materiare e suffragare la suesposta proposizione, allegando le prove scientifiche, che così divide razionalmente :

Chimica. — « I liquidi che voi esponete all'azione del fuoco non possono tutti caricarsi d'una eguale quantità di calore ; la natura li ha predisposti inegualmente ; è un ordine di cose di cui essa s'è riservato il segreto, e che noi chiamiamo *capacità del calorico*.

« Così voi potreste immergere impunemente il vostro dito nello spirito di vino bollente ; voi lo ritireste ben presto dall'acquavite, ed ancor più rapidamente dall'acqua bollente, mentre un'immersione rapida nell'olio bollente vi produrrebbe una scottatura dolorosa, perchè l'olio può scaldarsi almeno tre volte più che l'acqua.

È in seguito a questa disposizione che i liquidi caldi agiscono d'una maniera differente sui corpi sapidi che vi vengono immersi. Quelli che sono trattati coll'acqua, si rammolliscono, si dissolvono e si spap-

polano in poltiglia; ne proviene del brodo o dei suoi estratti. Quelli che sono trattati coll'olio, si rinserrano, si colorano d'una maniera più o meno scura e finiscono per carbonizzarsi.

« Nel primo caso, l'acqua dissolve e trascina fuori dall'interno i succhi degli alimenti che vi vennero immersi; nel secondo, questi succhi sono conservati; e se questi corpi si disseccano, dipende dal fatto che, continuando l'azione del calore, le parti umide si vaporizzano.

« I due metodi hanno pure dei nomi differenti, e si chiama *friggere*, l'azione di far bollire nell'olio o nel grasso dei corpi destinati ad essere mangiati. — Devo far rimarcare che, sotto il rapporto officinale, *olio* o *grasso* sono presso a poco sinonimi, il grasso non essendo altro che olio concretato, e l'olio un grasso liquido.

Applicazione. — « Le cose fritte sono bene accette nei festini; esse v'introducono una varietà piccante; esse sono gradevoli alla vista, conservano il loro gusto primitivo e possono anche essere maneggiate colle dita, il che piace sempre alle signore.

« La frittura fornisce anche al cuoco eccellenti mezzi per mascherare ciò che è comparso la vigilia, e fornisce loro, al bisogno, dei soccorsi per i casi imprevisti; conciossiachè non richiedesi maggior tempo per friggere un carpione di quattro libbre che far cuocere un ovo al guscio.

« Tutto il merito d'una buona frittura dipende dalla *sorpresa*; è così che designasi l'invasione del liquido bollente, che carbonizza o rosola, nell'istante medesimo dell'immersione, la superficie esterna del corpo che gli è sottomesso.

« Mediante la *sorpresa* si forma una specie di volta che contiene l'oggetto, impedisce al grasso di penetrarlo, e concentra i succhi, che subiscono, per tal guisa, una cozione interna che conferisce all'alimento tutto il gusto di cui è suscettibile.

« Affinchè la *sorpresa* abbia luogo, fa d'uopo che il liquido bruciante abbia acquistato sufficiente calore perchè la sua azione sia brusca ed istantanea; ma non arriva a questo punto che dopo essere rimasto assai lungo tempo esposto ad un fuoco vivo e fiammante.

« Si conosce, col mezzo seguente, quando la frittura sia calda al grado desiderato. Voi taglierete una fettina di pane come per i crostini, e l'immergerete nel liquido della padella durante sei secondi; se voi lo ritirate resistente e colorato, operate immediatamente l'immersione; se no, bisognerà attivare il fuoco e ripetere l'esperimento.

« La *sorpresa* una volta operata, moderate il fuoco, affinchè la cozione non sia troppo precipitata e che i succhi, che voi avete rinserrati, subiscano, mediante un calore prolungato, il cambiamento che li unisce e ne rialza il gusto.

« Voi avrete certamente osservato che la superficie degli oggetti ben fritti non può più dissolvere nè il sale nè lo zucchero, di cui hanno pur tuttavia bisogno, secondo la loro diversa natura. Perciò voi non dimenticherete di ridurre in polvere finissima questi due condimenti, affinchè essi acquistino una maggiore facilità di adesione, e che, mediante lo spolverizzatore, la frittura possa condirsi maggiormente per giustaposizione.

« Io non vi parlerò della scelta degli olii o dei grassi; i formularî diversi di cui sono fornite le nostre biblioteche vi daranno, su tale oggetto, dei lumi sufficienti.

« Tuttavia non dimenticate, quando vi capiterà qualcuna di quelle trote che sorpassano appena un quarto di libbra (250 gr.), e che provengono da ruscelli d'acqua viva che mormorano lontani dalla capitale, non dimenticate, vi dico, di friggerli con tutto ciò che avete di più fino in olio d'oliva; questa vivanda così semplice, debitamente spolverata di sale ed accompagnata da fette di limone, è un boccone degno di cardinale.

« Trattate nella stessa guisa l'eperlano, di cui gli adepti fanno tanto caso. L'eperlano è il beccafico delle acque; la medesima picciolezza, il medesimo profumo, la medesima superiorità.

« Queste due prescrizioni sono eziandio fondate sulla natura delle cose. L'esperienza ci ha appreso che non si debba servire dell'olio d'oliva che per le operazioni che possono compiersi in poco tempo o che non esigono un grande calore, conciossiachè l'ebollizione prolungata vi sviluppa un gusto empireumatico e sgradevole che proviene da alcune porzioni del parenchima, di cui è difficilissimo sbarazzarla, che si carbonizzano ».

Tralasciando ora le sublimi vette della praticità scientifica del dotto fisiologo del Gusto, e ritornando alla pedestre nostra esposizione sulle norme che devonsi seguire per ottenere delle buone fritture, particolarmente in fatto di pesci, diremo che quelli che non sono troppo piccoli, ma di grossezza al di sotto della media, sarebbe ottima cosa immergerli previamente nel latte, leggermente salato, particolarmente quelli piatti, come le sfoglie, i rombetti, le rombolette, la lima, la passerina, le razzette e simili, che dovranno però essere spellate, almeno della pelle dorsale più scura e resistente, anche per poterne ottenere i filetti,

più agevolmente, dopo fritti. A tal uopo, dopo avere spellati questi pesci piatti da ambedue le faccie, o, per lo meno da quella dorsale; dopo averli sventrati, lavati, nettati ed asciugati per bene tra due pannolini, voi traccerete, colla punta del coltello, un taglio longitudinale, seguendo il decorso della spina dorsale; quindi cercherete di sollevare e distaccare, quanto meglio e più potrete, della carne dei così detti filetti, affinchè, immergendoli nel latte salato, questo vada ad insinuarsi sotto le carni e promuovere, in seguito, friggendo nella padella, coll'invasione della frittura calda, una *sorpresa* interna, che valga a conservare la sapidità delle carni e contribuire al distacco dei filetti, agevolando, per tal guisa, l'opera consecutiva dello scalco che, mediante la spatola o cazzuoletta, ne distaccherà le porzioni. Dopo il bagno di latte, voi farete sgocciolare i pesci, quindi, bene asciutti, li infarinerete per gettarli nella frittura abbondante e ben calda. In questa guisa, provocando la *sorpresa*, si costituirà — mercè la farina ancora un po' inumidita del po' di latte rimasto all'esterno — una pellicola od involucro che, in seguito, colla cottura diventa croccantina e di un bel colore dorato, e varrà a rinserrare le emanazioni sapide di quelle carni, sprigionantisi da queste, durante la violenta cottura nell'olio bollente.

In Inghilterra, anzichè nella farina, si sogliono passare i pesci da friggere nella panatura o rasura di mollica di pane duro. Però il sistema italiano dell'infarinatura e di friggere nell'olio è preferibile ed il migliore.

I pesci un po' grossi, come merlanghi, naselli, muggini, lucci e simili verranno incisi, più o meno profondamente, con tagli trasversali, onde facilitare la penetrazione del calorico della frittura nella profondità delle carni. Il grado di calorico della frittura dev'essere inversamente proporzionato alla grossezza del pesce; più il pesce è piccolo, più la frittura dev'essere calda per assicurarne l'inserramento.

Così, per esempio, per i bianchetti od altri pesciolini in miniatura, la frittura dovrà essere bollente quando vi si spargono dentro. La quantità della frittura oltrechè deve essere subordinata alla quantità o al volume dei pesci da friggere — dovrà, in ogni modo, essere piuttosto abbondante — affinchè il pesce vi possa galleggiare comodamente e, come dice un vecchio proverbio castigliano: « Anche in padella il pesce vuol nuotare »: *el pescado pide nadar*.

I pesci, appena fritti e sortiti dalla padella mediante la foratina, verranno fatti sgocciolare, quindi posti su carta bibula per essere sgrassati e cosparsi di sale fino, tanto che son caldi; quindi posti su salvietta ed accompagnati da ciuffi di prezzemolo fritto e da spicchi di limone (la di cui buccia può essere scannellata ed altrimenti lavorata) e serviti caldi. Lo stesso dicasi per le altre fritture.

L'olio od altro elemento che ha servito di frittura, verrà subitamente depurato colla decantazione, onde sbarazzarlo da quei detriti, specialmente grumoli di farina, che renderebbero quasi inservibile la frittura per la proclività a bruciare con espansione di odori acri e disgustosi.

Salse e Guarnizioni.

I fuori d'opera caldi, come quelli che modernamente sostituiscono le piccole entrate calde d'un tempo, vanno accompagnati dalle loro salse, e guarniti con dadolate, farcie, passati o « puree » e simili apparecchi che necessitano soventi salse di legatura ed essenze per profumarle, burri complementari e via dicendo.

Inquanto ai fritti, sia impanati all'inglese coll'uovo sbattuto, sia coll'intriso di pasta alla italiana, o cogli abbigliamenti (*enrobement*) con salse dense od apparecchi speciali, come alla Villeroy, all'Orly, ecc. vengono serviti, generalmente, a secco, su salvietta, con ciuffi di prezzemolo fritto e limone lavorato nella buccia, e raramente con accompagnamento di salse, salvo qualcuno, come i frittoli (*fritots*), che richiedono una salsa tomatata, al pari delle « crochette all'americana » tanto per citarne due tipiche.

Le altre vivande, specialmente le boccatine (*bouchées*), le barchette, le crostatine, i timballetti, le crochette, le tortelette, i fondenti, i pastelletti e simili, che necessitano dadolate (*salpicons*), farcie, passati, richiedono salse svariate, specialmente quelle impiegate per legamento, come besciamella, olandese, normanna, Soubise, Nantua, Joinville, suprema; talvolta passati di pollo, di pesci, di crostacei, di legumi e simili, con aggiunta di panna per renderli più cremosi e latteggiati; oppure con addizione di essenze di selvaggina, di prosciutto, di tartufi, d'acciughe, di pesci, od altri fumetti per profumarli; oppure con aggiunte di burri complementari, di colati (*coulis*), per mettere a punto le salse, per colorarle, od altro.

Lo stesso dicasi per le diaccie di carne, le semidiaccie, i vellutati che, colle riduzioni di fondi e di vini (specialmente Madera), con tartufi, funghi e simili, contribuiscono ad accentuare la gamma poligustativa del palato dell'uomo civile, a qualsiasi paese appartenga. Così dicasi per le guarniture, tra le quali, le più generalizzate nella confezione della maggior parte delle vivande di fuori d'opera caldi, sono, come si disse, le dadolate o salpiconi, che, con altre speciali, come le ostriche affogate, le scaloppine di code di gamberi, o d'altro crostaceo, i tartufi, i funghi, la lingua scarlatta, il fegato grasso, le varie regaglie di pollo, creste, granelli, animelle, latternoli e filetti di pesce, e varii legumi, formano una ricca e svariata scelta con che *regalare* (come dicevano i trattatisti italiani del 500) le molteplici vivande di fuori d'opera.

Per evitare noiose ripetizioni, accenneremo soltanto alle dadolate, rimandando, pel rimanente, il lettore, al capitolo speciale sulle *Salse e guarnizioni*, dove troveranno anche le farcie, i chenelli, le finanziere ed altri apparecchi complementari.

Dadolate o " Salpiconi „

Sono apparecchi complementari per guarnire molte vivande di fuori d'opera caldi, composti di varii camangiari, tagliati a dadolini od a giuliana, come: bianco di pollo; filetti di selvaggina; code di gamberi; lingua scarlatta; prosciutto; palato di manzo; animelle; cervella; granelli; rigaglie di pollo; fegato d'oca; tartufi; funghi; ostriche, e via dicendo, legate con salse ben appropriate, che talvolta danno anche il nome alla dadolata.

668. — Dadolata Reale. — Fegato grasso, bianco di pollo, animelle d'agnello, lingua scarlatta, funghi cotti, legata con besciamella ridotta ed ultimata con burro di gamberi.

669. — Dadolata Finanziera. — Come la precedente, salvo che non v'è il fegato grasso, le animelle d'agnello, ma dei tartufi neri, e che il legamento è dato dalla salsa bruna alla finanziera.

670. — Dadolata Tolosa. — L'elemento dominante è fornito da dadolini di fegato d'oca e da tartufi neri e funghi cotti, legato il tutto da vellutata ridotta.

671. — Dadolata Perigueux. — L'elemento basilare è fornito da dadolini di tartufi neri del Perigueux (così in Italia si potrebbe dire: *Norcia, Spoleto, Alba, Broni*, che forniscono tartufi neri e bianchi squisiti), cotti nel Madera, ultimati con poca diaccia di carne sciolta, e legati con salsa spagnuola ridotta colle minuzie o ritagli dei tartufi.

672. — Dadolata tartaruga. — Tartufi, code di gamberi, palati di manzo, animelle d'agnello, il tutto cotto e tagliato a dadolini, legato con salsa tartaruga ridotta.

673. — Dadolata italiana. — Granelli, cervella, animelle di vitello, funghi, prosciutto, legati con salsa finanziera.

674. — Dadolata cacciatore. — Filetti di perniciotto, fegatini di piccione, tartufi, funghi e lingua scarlatta, legati con salsa salmistrata (*salmis*).

675. — Dadolata palermitana. — Maccheroni cotti e tagliati a pezzettini, dadolini di filetti di perniciotto, di girelli di carciofo, prosciutto, il tutto cotto e dadolato e legato con salsa Reggenza.

676. — Dadolata d'ostriche. — Ostriche parate ed affogate, tagliate a dadi e legate con buona vellutata ridotta colla cozione d'ostriche e poca panna. Si può aggiungere anche dadolata di funghi.

677. — Dadolata di gamberi e granchiolini. — Le polpe dei detti crostacei saranno cotte e poi tagliate a dadolini, amalgamate con tartufi e legate con besciamella ridotta oppure con vellutata.

678. — Dadolata alla Montglas. — Tartufi tagliati a giuliana, anzichè a dadi (di 2 cent. di lunghezza), come pure il fegato grasso, i filetti di pollo oppure di selvaggina, prosciutto, lingua, il tutto amalgamato e legato con vellutata o spagnuola ridotta ben succolenta.

679. — Montglas per chenelli. — Giuliana di tartufi — oppure di funghi — mista a filetti di pollame o di selvaggina, cotta previamente, e legata in ristretto con salsa bruna, mista ad ugual quantità di sugo di carne sciolto, poi ridotto e condensato molto succolente e consistente. Stendete il composto su piatto, onde raffreddarlo, e poterlo, in seguito, tagliare collo stampo oppure foggiare colle mani delle morbidelle in forma d'olive.

Asticciuole diverse.

Appartengono ai fuori d'opera dell'antica cucina italiana che sono ritornate in favore, da qualchetempo, nella cucina francese, sotto il nome di *Atteraux*, con modifiche adatte. Consistono in spiedini o piccoli schidioncini (*hatelets* dei francesi), i cui elementi svariati vengono infilzati, alternativamente, su degli stecchini o palicchi di legno, per essere mascherati o nascosti sotto uno strato di salsa ridotta, come quella alla Villeroy, che è la caratteristica dell'apprestamento. Appena la salsa è raffreddata e consolidata, le asticciuole vengono panate all'inglese, fritte nella grande frittura, e lo spiedino di legno viene rimpiazzato dall'asticciuola. Inquanto al modo di presentarle, vengono le asticciuole confitte, a guisa di corona, su tampone di riso o di pane, con contorno di prezzemolo fritto. La designazione dell'asticciuola o dello stecco è determinata dall'elemento principale che la compone, sia: animelle di vitello, cervelle, fegato grasso, granelli, rognoni, creste ed arnioni, ostriche, arselle, ecc., mentre, in certune, la denominazione « alla Villeroy » indica soltanto la modalità dell'apprestamento, cioè colla salsa Villeroy. Così pure gli elementi ausiliari sono: funghi, tartufi, lingua o prosciutto, dettagliati sotto forme convenienti.

680. — Asticciuole alla Reale.

Composte con fegati di pollastra saltati, animelle d'agnello bragiate, granelli affogati, funghi, tartufi e fondi di carciofi; dettagliate a quadretti di 2 cent. e mezzo ed infilzate su stecchini. Avvolgetele con *duxelle* ridotta; lasciate raffreddare e mascherate con uno strato di farcia molle diluita nell'uovo. Panate all'inglese, dando loro una forma cilindrica, friggete sull'istante, ed appena di bel colore, ritiratele, sostituite agli stecchini le asticciuole, ed infilzate su tampone. Servite con orlatura di prezzemolo fritto.

681. — Asticciuole alla Principessa.

Composte di code di gamberi, tartufi e funghi; arselle ed ostriche affogate, infilzate su stecchini di legno. Avvolgetele nella salsa Villeroy; lasciate raffreddare la salsa; panate all'inglese dando loro forma cilindrica. Friggete al momento, e sostituite le asticciuole agli stecchetti, infilzando pure delle piccole pallottoline di tartufi, grosse come

un'avellana, e nelle crochette di riso, di forma tonda come una noce con dadolata di polpa di astaco e passato di corallo di riccio di mare. Pungetele sul tampone, guarnite con orlatura di prezzemolo fritto.

682. — Asticciuole con formaggio Reggiano.

Fate un apparecchio con 200 gr. di semola bianca cotta in un litro di consumato bianco (mezz'ora di cottura). Aggiungete, fuori del fornello, 150 gr. di formaggio di grana reggiano grattato e 100 gr. di burro. Distendete su placca burrata, con uno strato dello spessore di mezzo cent. Dettagliate, appena ben raffreddato, in forma di dischi come pezzi da 2 lire d'argento, mediante asportapezzo. Infilzate negli spieducci di legno, alternando i dischetti con altrettanti di gruviera o di fontina d'Aosta fresca, di forma e dimensione eguale. Panate all'inglese sull'istante; appena ben colorate, sostituite le asticciuole agli stecchetti e servite come di regola.

683. — Asticciuole alla Parigina.

Con una farcia di pollo confezionate dei rotoli come salsiccia, passateli nella farina, metteteli in acqua quasi bollente per farli rapprendere; collocateli all'asciutto, per poscia tagliarli a dischi da un cent. e mezzo di diametro. Passate nel burro del fegato di vitello e tagliatene dei pezzi della medesima grossezza dei dischi di farcia; tagliate dei petti

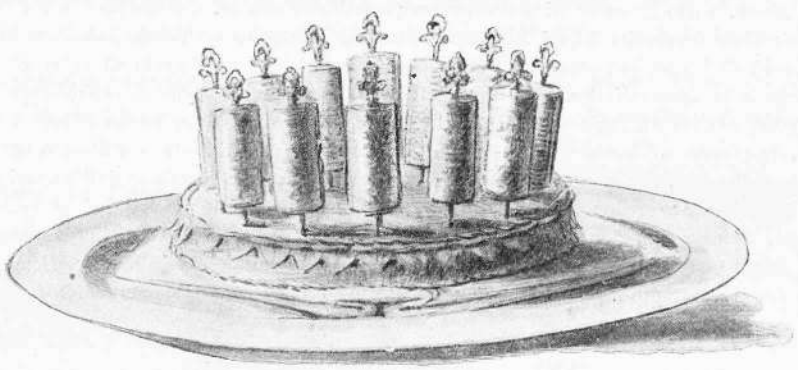


Fig. 11 — Asticciuole alla Parigina.

di pollo pure a dischi della medesima dimensione dei precedenti, nonchè delle lamelle di tartufi di un cent. e mezzo. Infilzateli per ordine sopra uno stecchetto, uno per qualità, onde formare la lunghezza di 7 ad 8 cent.; passateli nella salsa Villeroy, metteteli sopra una placca e collocateli in ghiacciaia. Freddi che siano passateli nella panatura, arrotolandoli bene, indi nell'uovo e nuovamente nel pane; friggeteli nello strutto bollente, scolateli, togliete lo stecco, sostituendolo con un'asticciuola d'argento, e serviteli sopra crostino di pane di bella forma e guerniti con prezzemolo fritto (*V. figura 11*).

684. — Asticciuole di fegato di pollo.

Tagliate a pezzetti i fegati di pollo freschi, e tanti pezzi di lardo, di prosciutto, e della salvia a foglie large; infilzateli colle apposite spadine, alternando il fegato col lardo

e salvia; passateli nella farina e friggeteli nel burro chiarificato; spolverateli con sale ed un pizzico di cannella fine.

685. — Latteruoli di carpione alla Villeroy.

Dopo avere fatto diguazzare dei latteruoli o fregole di carpioni, cuoceteli, per alcuni secondi, in acqua acidulata per farli rappigliare; scolateli e metteteli in una tegghia, regolati di sale e pepe, coll'aggiunta di qualche cucchiaiata d'erbuccie fine, cotte ed amalgamate con un po' di diaccia sciolta; lasciatele raffreddare insieme, infilateli ad otto per otto negli stecchini, copriteli con della salsa Villeroy, collocandoli, man mano, sulla lastra per consolidare la salsa; panateli all'inglese, per ben due volte, e indorateli nell'uovo sbattuto; gettateli nella frittura calda, ed appena di bel colore, sgrassateli su carta bibula, sostituite le asticciuole agli stecchini e servitele con prezzemolo fritto, infiggete su tamponi di riso o di pane fritto.

NB. — Nella stessa maniera si procede col fegato squisito del pesce lotta, avvertendo che primieramente dev'essere affogato.

686. — Asticciuole di polenta coi tartufi.

Preparate una polenta con acqua e sale; quando sarà cotta, mischiatele del formaggio reggiano e burro fresco; versatela sopra una placca da forno e fatela di uno spessore di un centimetro e mezzo. Quando sarà fredda, tagliatene tanti dischi di un centimetro e mezzo di diametro, tagliate pure del gruviera fresco di mezzo centimetro ed affettate dei tartufi bianchi; infilzate nello stecco: polenta, formaggio e tartufi, fino a raggiungere otto centimetri di lunghezza, passateli nell'uovo e pane grattato e friggeteli nello strutto bollente. Sostituite le asticciuole allo stecco.

687. — Asticciuole all'Indiana.

Confezionate le asticciuole come quelle alla Parigina, sostituendo alla farcia di pollo altrettanti dischi di riso cotto; apparecchiate una Villeroy, che addizionerete con polvere di curry; passate le asticciuole entro l'apparecchio, lasciatele raffreddare e terminatele come alla Parigina.

688. — Stecchi alla Genovese.

Prendete 200 gr. di vitello, 100 gr. di poppa o « tettina », 100 gr. di animelle, 50 grammi di cervella, 50 gr. di granelli, 100 gr. di schienali o « filoni » (tutto ugualmente di vitello), aggiungete quattro o cinque funghi freschi oppure una manata di secchi, fatti rinvenire nell'acqua e ben strizzati colle mani, due carciofi, sei creste di pollo. Fate rosolare nel burro i suddetti ingredienti (eccetto gli schienali) e con la seguente progressività relativa alla più facile e pronta cottura. Perciò, prima metterete la fesa, poi la poppa, le animelle, i funghi, le creste e per ultimo i granelli e la cervella. Appena cotti i suddetti ingredienti, deponeteli sul tagliere, unendovi gli schienali non rosolati; tagliate ogni cosa a dadi non troppo grossi, ed infilzate un dadolino, per ciascuna sorta, mediante uno stecco (stuzzicadenti), piuttosto robustino, come se fosse uno spiedino (gli stecchi saranno da 20 a 24). Pestate quindi nel mortaio tutti gli avanzi rimasti sul tagliere, unitamente a della mollica di pane inzuppata nel brodo tiepido; aggiungeteci sei tuorli

d'uovo e due chiare ben sbattute, una manciata di reggiano grattato, un po' di spezie, sale quanto è necessario, ed un tartufo finamente tagliuzzato a dadolini. Mescolate bene queste cose insieme, e di questo apparecchio vi servirete per avvolgere gli stecchi già precedentemente preparati, dando loro, colle dita, una forma di bombine allungate, per modo che, dalle estremità polari, sopravanzino le punte nude degli stecchi per un centimetro e mezzo circa.

Così preparati, intrideteli con chiara d'uovo, quindi passateli nel pangrattato, poi fateli friggere in padella, nell'olio bollente abbondante. Appena dorati gli stecchi, toglieteli e servite su salvietta con prezzemolo fritto.

689. — Fritto negli stecchini alla Bolognese.

Prendete quattro fegatini di pollo, un po' grossi — oppure sei di piccione —, 60 gr. di lingua scarlatta, 60 gr. di gruviera, 60 gr. di animelle e 50 gr. di tartufi neri di Spoleto. Cuocete le animelle (già prelessate) ed i fegatini nel burro, regolandoli con sale e pepe. Dopo cotti, tagliateli a dadi (N. 24) e medesimamente procedete colla lingua e coi tartufi e col gruviera. Prendete 24 stecchini da denti e, come fossero spiedini, infilzate per ciascuno un dadolino d'ogni sorta di quei cinque ingredienti, ma per modo che la gruviera ed il tartufo vengano situati in mezzo alla lingua ed al fegato e l'animella. Quindi, con una balsamella ben sostenuta alla quale avrete aggiunto una cucchiaiata di reggiano grattato ed un tuorlo d'uovo sbattuto, spalmate i cinque pezzetti infilzati per ogni stecchino, e, sempre sovrapponendo strato a strato di besciamella, mascherateli completamente, tanto da costituire un nucleo centrale di un ovoide allungato, dai poli del quale spunteranno gli stecchi nudi. Indorate coll'uovo, panate e fate friggere in grande frittura. Servite caldo su salvietta con ciuffi di prezzemolo fritto e limoni a spicchi.

690. — Stecchi di magro alla Genovese.

Fate fondere, in casserola, del burro, dove farete rosolare del prezzemolo trito, poca maggiorana e pomidoro fresco (se è di stagione) ed anche un po' di cipolla, se credete. Scegliete un pesce conveniente, come: branzino, lupazzo, boldrò, cappone, scorpena, sgombero e simili, ponetelo a cuocere in quel sugo; cotto che sia, passate tutto per lo staccio, aggiungendovi un po' di brodo di pesce — se ne avete — oppure d'acqua. Rimettete questo passato nella casserola e poneteci anche a cuocere altra polpa della più delicata di pesce che poi pesterete nel mortaio insieme ad egual volume di mollica di pane, prima inzuppata nel suddetto sugo, quindi spremuta onde non riesca troppo molle. Aggiungete tanti tuorli d'uovo quanti sono necessarii per fare tale legamento. Servitevi di questo battuto per costituire la pasta dello stecco; prendete infine il sugo di cozione già passato e passatelo nuovamente per lo staccio, e colla parte più densa di questa passatura farcitene lo stecco già costituito dalla stessa pasta; passatelo nell'albume d'uovo sbattuto, quindi nel pangrattato; fate friggere, infilzato nello stecco, in olio fino, e servite caldi su salvietta con ciuffetti di prezzemolo fritto e spicchi di limone.

691. — Stecchi di magro nelle nievole.

Fondete in casserola 120 gr. di burro, 4 cucchiaiate e mezza di farina; fate rosolare; aggiungete, a poco a poco, un litro di latte e fate bollire per un quarto d'ora. D'altra

parte avrete pronte sette uova sode ben tritate, con 120 gr. di tartufi bianchi tagliati finamente a dadolini; amalgamate il tutto, fate cuocere ancora per 10 minuti, prendete due uova sbattute, ed appena ritirato dal fuoco il composto, riunitele insieme e versate il tutto in un piatto per raffreddare, dopo aver regolato la miscela con sale e pepe.

Prendete delle ostie o cialde, bagnatele in vino bianco adacquato e stendetele su tovaglia; metteteci dentro una porzione di detto composto e ravvolgetelo, formando tanti boli che passerete nell'uovo, poscia nel pangrattato e friggeteli dentro l'olio. Servite gli stecchi su salvietta, misti ad altre fritture di legumi, come: zucchetti, scorzonera, cappelle di funghi ed altro.

Delle Barchette *(Barquettes)*.

S'ottengono — come le tortelette — col rivestire con della pasta da foderare o da modellare colle dita, a mezzo burro (*pâté à foncer*), delle cassettine ovali o cimbiformi fatte di carta, dove le pastellette vengono cotte al forno, riempite di piselli secchi o di riso, e che, una volta cotte, vengono svuotate per essere riempite con un apparecchio costituito razionalmente di farcie di polpa di pesci o di crostacei, o di molluschi, o di testacei, e simili. Differenziano appunto dalle tortelette, per questa specializzazione del composto di ripieno o di guarnitura, perchè nelle tortelette l'apparecchio è generalmente fornito dalle carni di pollame o da quelle di cacciagione di penna, oppure di selvaggina da pelo, ed anche da giuliane o da dadolate di lingua e tartufi. Fanno eccezione quelle « alla Principessa ».

Le barchette, come pure le tortelette, possono anche essere accompagnate da salse speciali, servite a parte; così le prime possono essere accompagnate da salse con passati di gamberi e simili, le seconde da una salsa Perigord.

692. — Barchette alla Tirrena.

Tagliate a dadi una mela, un tartufo bianco, qualche filetto d'acciuga; aggiungete delle code di gamberi ed un passato di 100 gr. di tonno mischiato con un po' di burro; legate il tutto con qualche cucchiaiata di salsa majonnesa con: questo composto riempirete delle tortelline fatte a barchetta di pasta sfoglia, che avrete fatte cuocere a vuoto. Ricoprite con un dischetto di tartufo. Velate con gelatina e servite a parte della salsa majonnesa.

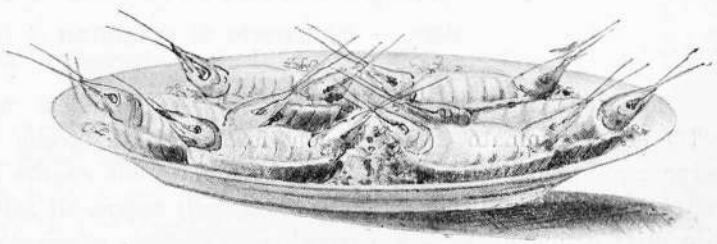


Fig. 12 — Barchette con code di gamberi.

693. — Barchette con code di gamberi.

Con pasta sfoglia fate delle barchettine (forma bassa ed ovale). Cotte che siano, riempitele con una majonnesa mista a code di gamberi, accentuata con pepe di Cajenna. Ponete, sporgenti dalle estremità di cadauna barchetta, il busto e la parte capitale d'un gambero ben rosso per adornare e finire la barchetta (*V. figura 12*).

694. — Barchette con ostriche.

Riempitele con ostriche affogate, legate con besciamella all'essenza di pesce; tartufi triti sopra.

695. — Barchette con palemoni (*à la Joinville*).

Guarnitura di dadolata di palemoni (*crevettes*), legata con vellutato al burro di gamberelle. Procedete, del resto, come nel N. 693.

696. — Barchette con filetti di sfoglia (*à la Choisy*).

Guarnite il fondo delle crostate con una dadolata di filetti di sfoglie, funghi e tartufi, legata con salsa normanna; terminate alternando degli scaloppini di filetti di sfoglia con lamelle di tartufo.

697. — Barchette alla Cougnet.

Riempite con una dadolata di tartufi, pollo, e ventresca di tonno; amalgamate con un po' di maionnesa al pepe di Cajenna; lisciate la superficie e cospargete con pistacchi affettati finissimi.

698. — Barchette alla Principessa.

Rivestite degli stampini ovali da tortelette, in forma di barchette, con della pasta a mezzo burro, detta a *foncer*, foderata di carta e riempita di piselli secchi o di riso, e fate cuocere a bianco; cotte che siano le barchette, vuotatele e riempitele d'una giuliana fina, di lingua e tartufi neri, con buona salsa ridotta al Madera (apparecchio che avrete già preparato prima, onde sia freddo al momento di riempire le barchette); farcite che siano, copritele con uno strato di farcia di bianco di pollo, quindi decoratele con lingua e tartufi; esponetele in forno tiepido per 5 minuti e servitele con buona salsa Perigord a parte.

699. — Barchette di semolino (*à la Chevreuse*).

Foderate degli stampini burrati con una camicia fatta d'un apparecchio di semola cotta nel consumato e legata con formaggio di grana grattato e tuorli d'uovo. Internamente guarnitele, a piacere, con dadolata fina oppure con passato di bianco di pollo; oppure con dadolata di fegato grasso e tartufi; oppure di selvaggina; oppure di crostacei, ecc. Ricoprite con medesimo apparecchio di semola. Sformate le barchette, impanatele leggermente all'inglese e fate friggere sull'istante. Servite su salvietta con ciuffi di prezzemolo fritto.

Beurreks.

Sono fritelle o bignoli d'origine turca, costituiti generalmente da un apparecchio di formaggio : gruviera fresco oppure fontina, tagliato a dadolini, misto a besciamella consistente e semifredda. Foggiate, sulla spianatoia, l'apparecchio in forma di sigaro d'avana, infarinatelo, avvolgetelo in un foglio di pasta da tagliatelle, oppure dentro ostia o cialda, e saldatene i margini. Panate all'inglese, e friggete all'istante.

700. — Beurreks alla Schiavona.

Tagliate a dadolini del cacio cavallo, oppure della fontina d'Aosta (eccellenti anche le « mozzarelle », le « scamozze » e le « trecce » di Matera), mescolate questa dadolata con una quantità relativa di besciamella quasi fredda. Rotolate l'apparecchio sulla spianatoia leggermente infarinata, per modo da dargli forma di piccoli sigari d'avana o di « bigoletti » come direbbero i veneti; incamiciateli con un leggero foglio di pasta da tagliatelle tagliato di forma ovale, di cui salderete i margini umettandoli. Panate all'inglese e friggete all'istante. Servite caldi su salvietta.

Bignoli *(Beignets)*.

È un termine generico che si adatta a qualsiasi vivanda od apparecchio avvolto con un intriso di farina nell'acqua (pastetta), destinato ad essere fritto, come le « frittelle » o « frittole ». I bignoli, una volta fritti e fatti sgrassare tra due fogli di carta bibula, vengono serviti su salvietta con mazzolini, per orlatura, di prezzemolo fritto. È necessario che i bignoli od altre frittelle siano gettate nella frittura calda ed abbondante onde si rapprendano all'istante evitando lo sbricciolamento della pasta. I frittoli (*fritots*), si differenziano dai bignoli, pel fatto che, generalmente, quelli sono accompagnati da salsa di pomidoro.

701. — Bignoli di filetti di sogliola.

Fate marinare, durante 2 ore, dei filetti di sfoglia, con olio, limone, sale, pepe, cipolla trinciata a fette sottili, sedano, radice di prezzemolo, una foglia di lauro; ritirateli, asciugateli e passateli nella « colla » per friggere, quindi nell'olio bollente; sortiteli, salateli appena posti a sgrassare su carta bibula, e serviteli guarniti con zucchine fritte.

NB. — Nello stesso modo e col medesimo procedimento si possono ammannire i filetti d'altre qualità fine di pesci piatti: rombetti, lime, passere, ecc.

702. — Bignoli alla Benedettina.

Apparecchio di passato (meglio però di *brandata*) di polpa di merluzzo, addizionata, per un terzo, con passato di patate. Manipolate e foggiate in forma di piastrella ovale; immergete nella pastetta da frittura, ben stemperata, e friggete sull'istante.

703. — Bignoli all'italiana.

Apparecchio di 230 gr. di dadolata di bianco di pollo; 130 gr. di prosciutto magro cotto; 120 gr. di formaggio di grana reggiano pesto e ridotto in pasta coll'aggiunta d'una cervella di vitello cotta. Mescolate e foggiate, sulla spianatoia cosparsa di farina, delle pallottole grosse come un uovo di piccione. Impastatele e friggetele sull'istante.

704. — Bignoli di cervella.

Scaloppine di cervella di vitello, affogate nel brodo e marinate, durante 20 minuti, nel sugo di limone ed erbuccie. Immergetele nell'intriso e friggetele ben croccanti.

705. — Bignoli di latteruoli di pesce alla Villeroy.

Fate affogare, in un brodetto (*court-bouillon*) con vino bianco, dei latteruoli o fregole di pesce; lasciate raffreddare sotto pressione leggera, velata con salsa Villeroy ai tartufi. Raffreddati che siano, parateli ed immergeteli nella pasta da frittura ben chiara. Friggete all'istante, tenendo l'involucro ben secco e croccante.

706. — Bignoli alla Pignatelli d'Aragona.

Apparecchio di pasta reale, addizionato di 2 cucchiaiate di prosciutto magro, tagliato a dadolini, e 24 gr. di mandorle finamente filettate e tostate per 124 gr. di pasta. Trattamento come i bignoli soffiati.

707. — Bignoli di fegato grasso (*Mignonettes de foie gras*).

Confezionate, con pasta reale, dei bignoli oblunghi; farciteli con un passato di fegato d'oca, addizionato con un quarto di besciamella; avvoltolateli in una leggera pasta da friggere, e friggeteli nello strutto; serviteli disposti a cespuglio sopra salvietta.

708. — Bignoli alla Westmoreland.

Rotelle di midollo (7 mill. di spessore) affogate nel consumato; raffreddate che siano, immergetele in una salsa alle erbuccie molto ridotta; lasciate raffreddare sul ghiaccio, paratele ed avvolgetele con un leggero strato di farcia di pollo all'erbuccie fine; immergetele nella pasta da friggere, e friggetele all'istante.

709. — Bignoli d'acciughe alla Tirrena.

Rotolate intorno a dei dischi di tonno all'olio (dello spessore di 1 cent. e del diametro di 4 cent.) dei filettini d'acciughe sott'olio, tagliati sottilissimi; e pochi minuti prima di servire mettete le rotelle nell'intriso di farina o pasta leggera da friggere, quindi piombateli nell'olio bollente e servite caldi su salvietta con prezzemolo fritto.

710. — Bignoli d'acciughe alla Nizzarda.

Prendete una dozzina di belle acciughe fresche, che, dopo avere spellate (scottandole leggermente), decapitate e spaccate (tenendole soltanto aderenti per la coda) e disliscate completamente, ed appiattite col palmo della mano, immergerete nella pasta da friggere

(intriso di farina con acqua, 2 tuorli d'uovo, qualche goccia d'olio, peluzzo di prezzemolo, il tutto leggermente sbattuto), quindi piombatele, ad una ad una, nell'olio bollente in padella, poi spolveratele, con sale, allo sortire dalla padella, e ponetele a sgrassare su carta bibula. Servitele su salvietta con prezzemolo fritto per contorno.

NB. — I Nizzardi fanno anche un fritto colle sardelle fresche; ma queste, dopo averle spellate, disliscate e spaccate, vengono imbottite con una leggera farcia fatta con polpa di sardine crude, tritata con poca midolla di pane inzuppata nel latte e poco pepe per condimento, legata con uovo fresco; quindi congiunte le due metà (aventi la farcia come tramezzo) e passate nel tuorlo d'uovo sbattuto, poi nel pane grattugiato, quindi fritte nell'olio; poscia sgrassate, spolverate di sale, e servite su salvietta con prezzemolo fritto e spicchi di limoni.

711. — Bignoli alla Molteni d'Annone.

Cuocete della pasta reale in forma di piccole pere; e, dopo cotte e raffreddate, riempitele con una buona dadolata composta di tartufi bianchi, pollo e prosciutto affumicato, quest'ultimo tagliato a giuliana; legate con salsa al Madera ristretta. Passate i bignoli di pasta reale in una gustosa salsa Villeroy e poscia impanateli e friggeteli. Disponeteli con garbo su zoccolo in forma di corno d'abbondanza.

712. — Bignoli di fontina.

Per ottenere una trentina di bignoli, ponete in una casserolina, un quinto di litro d'acqua; gr. 90 di burro ed un buon pizzico di sale. Appena l'acqua bolle, levate la casserola dal fuoco e gettateci dentro, immediatamente, 225 gr. di farina. Agitate lestamente con un cucchiaio di legno, per unire il più presto possibile il composto e renderlo liscio. Rimettete la casserola sul fuoco e mischiate continuamente per tre o quattro minuti. Quando il composto sarà a metà freddo, vi mischierete, ad uno ad uno, 4 uova intiere. Badate che la pasta dev'essere ben amalgamata, e prima di mettere un altro uovo bisogna che il precedente sia completamente incorporato. Aggiungete al composto due cucchiaiate e mezza di fontina d'Aosta titurata ed un buon pizzico di pepe.

Coprite la casserola con un panno umido; e quando sarà ora di friggere i bignoli fate scaldare una padella con strutto abbondante in essa, ed allorquando questo è appena appena tiepido, versateci dentro, mediante un cucchiaino da caffè, piccole porzioncine di pasta. I pezzi debbono foggiarsi possibilmente rotondi e della grossezza di una nocciola. Bisogna regolare il calore della padella per modo che, in principio e per alcuni minuti, la pasta ne senta poco, poi, man mano che i bignoli crescono, aumentare un pochino il calore affinchè, giunte al massimo del gonfiamento, diventino bionde ed alquanto croccantine.

Bocconcini o Boccatine *(Bouchées).*

Sono pasticcini di sfogliata, ripieni di carni o di verdure; o, più specialmente, crostate in pasta da briozzo, senza zucchero, cotte in stampini cannellati, svuotate, essicate al forno e guarnite all'interno di dadolate diverse « salpiconi », sia di carni di selvaggina che di quelle di pesci o crostacei o conchigliferi; sia di fegato grasso con tartufi o funghi, che di lingua allo scarlatto e bianco di pollo; sia di legumi, ecc.,

oppure di passati ottenuti colle suddette sostanze e legate con salse diverse, particolarmente: besciamella, sughi ridotti di carne o diaccie e semidiaccie montate al burro e finite con Madera od altri vini fini; vellutati diversi; salse salmistrate di selvaggina; salse speciali, quali: Joinville, Nantua, e simili. I coperchi generalmente son costituiti da una lamella di tartufo o da altra sostanza fornita dall'elemento principale di guarnitura.

Si deve osservare che, per i servizi ordinarii, i bocconcini inscritti sulla distinta, come *Fuori d'opera caldi*, devono essere di dimensione minore dei bocconcini ordinarii, e figurare sotto il nome di « Bocconcini gentili » che corrisponderebbe alle *Bouchées mignonnes* della mensaria francese; e la loro forma varia a seconda del genere che li caratterizza e serve a marcare una distinzione netta tra i differenti generi affini.

NB. — Oltre che come Fuori d'opera caldi, i bocconcini possono anche servire come accompagnamento di alcuni « Rilievi » di pesce o di selvaggina, purchè venga conformata la guarnitura all'uso per cui vengono destinati i bocconcini.

713. — Bocconcini con salmone all'Olandese.

Guarnitura : dadolata di salmone, legata con salsa olandese; per coperchio: un'ostrica affogata e sgusciata. Forma ovale del pasticcetto sfogliato.

714. — Bocconcini alla Joinville.

Guarnitura : dadolata di code di gamberette, funghi e tartufi, legata con salsa Joinville. Lamella di tartufo, tagliata a losanga, come coperchio. Forma ovale e scannellata.

715. — Bocconcini Nantua.

Medesima forma dei precedenti. Dadolata di code di gamberi fluviali e tartufi, legata con salsa Nantua. Piccola rotella di farcia per chenelli di pesce come coperchio; in mezzo di ciascun bocconcino, pianterete un busto farcito di gambero.

716. — Bocconcini di sfoglie.

Guarnitura : dadolata di filetti di sfoglie legata con besciamella al burro d'acciughe. Chiudete cadaun bocconcino con una bella oliva farcita con passato di sfoglia al dragoncello, e cercinata, alla base, con filetto d'acciuga. Forma tonda.

717. — Bocconcini alla Montglas.

Guarnitura : dadolata di fegato grasso, funghi, lingua scarlatta, tartufi, legata con semidiaccia al Madera. Lamella quadrata di tartufo, come coperchio. Forma quadrata scannellata.

718. — Bocconcini Isabella.

Guarnitura : dadolata fina di lingua scarlatta e tartufi, legata con un passato chiaro di pollo. Lamella sottilmente tagliata di forma ovale nella polpa della lingua rinvestita, come coperchio. Forma ovale.

719. — Bocconcini alla Chiavennese.

Guarnitura : dadolata finissima di brisavola di Chiavenna per due terzi, e di bianco di pollo per un terzo, legata da besciamella finita con burro di prosciutto. Lamella di tartufo bianco d'Alba, tagliata a losanga, come coperchio. Forma a losanga scannellata.

720. — Bocconcini alla Lariana.

Guarnitura : Passato tartufato di fregole di *carpione*, con passato di code di gamberi fluviali, a dosi eguali; legati con salsa di gamberelle. Lamella di tartufo bianco, tagliata a losanga, per coperchio. Forma ovale scannellata.

721. — Bocconcini Gran Duca.

Guarnitura : Punte d'asparagi e tartufi, tagliati a giuliana corta e spessa, legata con besciamella cremosa. Rotella sottile di tartufo come coperchio. Forma rotonda, scannellata.

722. — Bocconcini alla Primaverile.

Guarnitura : Primaverile di legumi fini, legata con vellutato di pollo. Piccolo fondo di carcioffino bislessato nel consumato, come coperchio. Forma rotonda scannellata.

723. — Bocconcini alla Norciana.

Guarnite i bocconcini con una dadolata di fegato grasso con tartufi di Norcia, legata con sugo di vitello molto chiaro, ridotto a gelo, e montato con burro e finito al Marsala.

724. — Bocconcini alla Regina.

Fate dei bocconcini di pasta sfogliata a 6 giri (vedi *Pasticceria*), riempiteli con passato di polpa bianca di pollo, legato con besciamella, burro e panna; copriteli col loro coperchio della medesima pasta, e servite caldissimi sopra salvietta (*V. figura 13*).

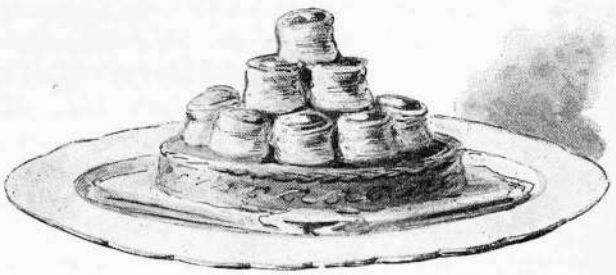


Fig. 13. — Bocconcini alla Regina.

725. — Bocconcini con dadolata.

Riempite i suddetti bocconcini con una dadolata (*salpicon*) di pollo, lingua, tartufi bianchi e salsa vellutata all'alemanna; copriteli con un cappello di fungo e servite.

726. — Bocconcini di selvaggina alla Sant'Uberto.

Riempite i bocconcini con un passato di selvaggina, 300 gr. di petti arrosto di pernice o di fagiano e simili, od anche di filetto di lepre, di daino arrostito nello spiedo, con 200 gr. di salsa al Marsala ed un bicchierino di cognac; metteteci, come coperchio, una lamella di tartufo, oppure una cappella di fungo.

727. — Bocconcini di ostriche.

Riempite i bocconcini col composto seguente: 4 dozzine di ostriche ben lavate e risciacquate, messe in casserola con mezza bottiglia di vino secco dei colli Euganei e fate cuocere su fuoco vivo, durante 10 minuti; sgusciate le ostriche, tagliatele in due e met-

tetele in serbo. Riducete un litro di salsa vellutata col vino della cottura delle ostriche, aggiungete il sugo d'un limone e 3 tuorli d'uovo e le ostriche al momento di servire. Riempite con quel preparato i bocconcini caldi.

728. — Bocconcini alla Regina Elena.

Preparate un passato di pollame al quale unirete una dadolata di polpa di petto di pollo, riempite i bocconcini, salsandoli con salsa suprema.

729. — Bocconcini alla cacciatora.

Riempite i bocconcini con una dadolata di petti di selvaggina, tartufi, funghi legati con un vellutato all'essenza di selvaggina.

730. — Bocconcini alla Principessa.

Riempite i bocconcini con una dadolata di petti di pollo, fegato grasso e tartufi, legata con una salsa vellutata ridotta con vino di Malvasia di Lipari.

Cannelloni e Tortiglioni.

Appartengono alla pastellaria ed offellaria italiana (come pure i *fiadoncelli*), e venivano ripieni, similmente che nei fuori d'opera caldi moderni, con vari apparecchi, tra i quali uno che ricavo, tra i tanti, dal trattato dello Scappi: *L'arte del cucinare* (pubblicato, verso la metà del XVI secolo, nel lib. V, cap. 124), consistente in: « *medolla di bove tagliata minuta, et altrettanta compositione di cervellate fine, sparse minutamente, sopra esso sfoglio, e rivolgasi in su, e facciasene tortiglione, e facciasi cuocere nel forno, e servasi caldo. Si può, in luogo della compositione di cervellate, porvi salsiccione crudo grattato* ». Anche Cristoforo Messisburgo, cuoco degli Estensi di Ferrara e autore rinomato del libro: *Delle compositioni d'ogni vivanda, ecc.*, menziona i *ritortelli alla milanese*, che, come lo Scappi dice per i *fiadoncelli*, si possono riempire « *di varie compositioni come per le crostate, torte, tortiglioni, ecc.* ». Questi tortiglioni hanno i corrispondenti nella pasticceria tedesca e vengono detti *Strudel*, che vengono arrotolati, come dice lo Scappi, « a guisa di laberinto o a chiocciola ». Perciò i *Cannelloni* — come sono descritti nelle metodologie moderne francesi — apparterrebbero piuttosto a quei cornetti della dulciarja, che vengono riempiti di zabaglione o di crema pasticciera (*á la célestine*) o di lattemiele; quantunque, nei manuali antichi di cucina italiana — specialmente napoletani — vi siano anche dei cannelloni di pasta sfoglia, riempiti con passato di merluccio, legato con panna e tuorli d'uova, e debitamente drogati.

I *cannelloni* o tortiglioni sono costituiti da una striscia o banda di pasta sfoglia di due centimetri di largo, che viene avvolta a spirale su d'un cavicchio o cilindretto di legno, leggermente umettata su d'un margine per poter saldare la detta striscia di pasta che terminerà a cul di sacco. Convengono ai cannelloni, come ripieno o farcia, tutte le guarniture che enumerammo per i bocconcini, particolarmente i passati di selvaggina e di pollame, nonchè di pesce, crostacei e simili; avendo cura però di tenerli un po' più consistenti, affinchè non s'espandino fuori dei cannelloni, per quanto questi vengano disposti ritti, cioè sul loro fondo cieco, intorno ad un tampone, come generalmente si pratica nell'impiattamento. I cannelloni assumono il nome dalla loro guarnitura, medesimamente che per i bocconcini; perciò ci dispensiamo di farne l'enumerazione, riferendoci a quanto si è detto per quelle guarnizioni. Soltanto facciamo rimarcare un antico cannellone all'italiana, ripieno di passato di merluzzo montato al burro di noci fresche e dadolata di funghi e tartufi, come piccola entrata di magro.

731. — Tortiglioni con crema di pollo.

Con pasta sfogliata stendete un foglio di 4 mill. circa, della lunghezza di 25 cent. Tagliate delle striscie large 2 cent. che avrete bagnate coll'uovo; prendete dei pezzi di legno torniti, cilindro-conici, di 10 cent. di lunghezza, involgete le strisce di pasta sfoglia tutt'attorno, e metteteli a cuocere per circa 20 minuti; togliete i pezzi di legno, e mettete i tortiglioni in serbo. Fate una crema di pollo cotto, alla quale unirete della panna doppia; con questa riempite i tortiglioni ben caldi, e serviteli in cestello di pasta reale.

732. — Tortiglioni alla Strasburgo.

Eseguite i preliminari come nei precedenti; rimpiazzate la crema di pollo con una farcia fatta con fegato d'oca, oppure col contenuto d'un pastello di fegato d'oca tartufato di Strasburgo (*paté truffé de foie gras*).

733. — Bastoni alla Carlo VII.

Prendete gr. 300 di fegato di vitello, 200 gr. di filetto di maiale, 50 gr. di prosciutto crudo, 100 gr. di zinna o tettina di vitello; tagliate ogni cosa a fettine, infarinatele e fatele grattinare leggermente con poca cipolla ed una foglia di lauro; gustate di sale; uniteci un poco di marsala. Quando sarà pronto il composto, ritiratelo, lasciatelo raffreddare, poi pestatelo nel mortaio, passatelo per lo staccio, onde formare una farcia; ponetela in una terrina, aggiungete qualche tartufo ed un poco di lingua scarlatta tagliata a piccoli quadretti, lavorate bene la farcia con una spatola di legno.

Stendete ben sottile e quadrata della pasta sfogliata; disponete, in linea retta, sull'orlo della pasta, questa farcia foggiandola a guisa di bastoncello, lasciando un piccolo spazio intermedio di centimetri 3 a 4; inumidite la pasta con acqua (mediante pennello) e ripiegate la pasta sopra se stessa per modo da rinchiudere l'intera linea del composto; comprimete gl'intervalli e la giuntura della pasta, tagliate tosto, colla punta del coltello, per modo che ciascuno rappresenti un bastoncino, levateli, e ripetete l'operazione fino quando avrete raggiunto la quantità che vi occorre. Passateli nell'acqua fresca, ed involgeteli leggermente nel pane grattugiato, e poneteli sopra un setaccio. Al momento di servirli, friggeteli, poco per volta, nella frittura non troppo calda; quando avranno preso un bel colore, scolateli, sgrassateli su carta bibula, disponeteli su tovagliolo con prezzemolo fritto.

NB. — Questo cannellone si può cuocerlo anche nel forno; ma allora non va passato nel pane grattato. Si mettono i bastoncini su lastra di rame, s'indorano facendoli cuocere a forno moderato.

734. — Fiadoncelli alla Scappi.

I fidoncelli dell'antica pastellaria italiana, come pure i tortiglioni (che possono assimilarsi agli *strudel* tedeschi) li accenniamo in questo trattato, eminentemente nazionale folkloristicamente parlando, desumendo e riferendo una formula, tale e quale, dal trattato dello Scappi (1).

« Impastinsi libre due di fior di farina, e tre oncie di butirro fresco (*omissis* l'acqua di rose) e sei rossi d'uova, il restante latte di capra, o di vacca, e sale abbastanza; faccia-

(1) *Vedi Bartolomeo Scappi:* Dell'arte del Cucinare. *Lib. V, Cap. 127. Venetia presso Alessandro Vecchi, MDCX.*

sano sfoglio sottile, e habbisi libra una d'animelle di vitella perlessate e battute minute con li coltelli, mescolate tre oncie di medolla di bove (*omissis* per le 2 oncie d'uva passa che habbia tratto un bollo nel vino), quattro rossi d'uova dure tagliate in bocconcini, e due rossi d'ove crudi (*omissis* per lo zuccaro e la cannella), due oncie di cascio grasso grattato; poi taglisi il sfoglio in più parti larghe un sommesso, e lunghe un palmo e mezzo, e sopra ogni parte pongasi la compositione da un canto, e rivolgasi su tre volte, ungendo tra ogni rivoltura; dopo che sarà onta, bagnisi con chiare d'ova sbattute, acciò si venga ad attaccare insieme e con lo spessore se gli dian tre tagli da cantivoti, e facciasi cuocere nel forno, nel modo che si cuociono i pasticci sfogliati, ovvero friggasi in strutto, e cotti che siano, si servono caldi con zuccaro sopra. Volendo empire di varie compositioni li fiadoncelli, piglisi di tutte le composizioni delle crostate, torte e tortiglioni antescritte, eccettuando gl'herbani, tartare ».

Caroline e Duchesse.

Paste sfogliate come quelle offelle lunghe, dette metaforicamente « lampi » (*eclairs*), ma senza zucchero; farcite d'un passato variato: sia di pollo, di lingua, selvaggina, fegato grasso, ecc., che verranno velati con una salsa Chaufroix corrispondente alla guarnitura interna. Queste offelle, che fanno pure parte dei fuori d'opera freddi, sono costituite da liste di pasta sfoglia di mezzo cent. di spessore, spalmate con una farcia che può essere di pesce, d'acciughe al burro, di pollo con panna addizionata con lingua allo scarlatto, di farcia di merluccio al burro di gamberette, addizionata con code di gamberette scaloppate; da non confondersi coi *Dartois* (Dartesi) che comportano due sfoglie di pasta sovrapposte, rinchiudendo la guarnitura all'interno, e che vien dettagliata soltanto dopo cottura.

Così, pure, le così dette *Duchesse* sono delle *Caroline* sotto altra forma, p. e. di bignoli (*choux*), farciti o di passato di volatili alla panna o al burro di pistacchio, od altrimenti guarniti e diacciati sotto varie forme, e lustrati come nelle *Duchesse Regina* e *Sultana*.

Cassettine o " Cassolette „.

All'antiche cassette di carta — guarnite generalmente di grosse dadolate, come nei bocconcini e nelle crostate — vengono, oggigiorno, sostituite delle eleganti « cassolette » o meglio cassettine pieghettate, in porcellana, che vengono guarnite, a piacere, con dadolate di fegato grasso e tartufi nella semidiaccia, e soffiato di fegato grasso con scaloppine di bianco di pollo legate col vellutato ben ridotto; con ostriche legate con salse all'uovo; con punte d'asparagi legate col vellutato e filetti gentili di polleria, con lamelle di tartufo, ecc. I coperchi vengono, generalmente, ricavati dalle stesse sfoglie di pasta che costituisce il recipiente o camicia. Comportano anche apparecchi speciali diversi.

735. — Cassettine con soffiato di formaggio reggiano.

Prendete 100 gr. di burro, 100 di farina, 100 di formaggio di grana di Bibbiano, sale e pepe; bagnate con 3 decil. di latte; mettete in casserola sul fuoco; fate rappren-

dere; aggiungete 2 tuorli d'uovo, montate 2 albumi a neve, mescolate, e mediante il sacchetto, riempite 16 cassettine imburrate; mettetele in forno tiepido per un quarto d'ora e servite subito.

736. — Allodole in cassette di porcellana.

Disossate 24 allodole, riempitele di farcia da grattino; collocate della farcia sul fondo delle cassettine; quindi adagiate, per ogni cassettina, 2 allodole ripiene, collocate sopra le allodole un pezzo di lardo e mettetele nel forno per 40 minuti, togliete il lardo e l'unto, collocate a cadauna le teste già preparate; ed al momento di servire versateci sopra il sugo delle ossa con salsa al Marsala (*V. figura 14*).

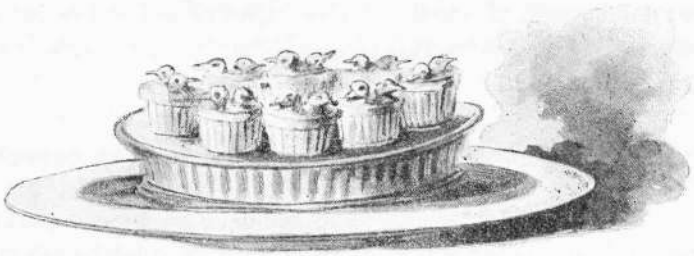


Fig. 14. — Allodole in cassette di porcellana.

Per le cassette di quaglie, tordi (1) ed altri uccelli, si procede col medesimo sistema, aggiungendo alla farcia dei tartufi neri.

737. — Cassettine di soffiato di pollo.

Pestate i petti di 2 polli cotti arrosto, passateli pel setaccio con 200 gr. di vellutato, sale, pepe, noce moscata e 100 gr. di burro; lavorate bene il composto, dividete il contenuto di 3 uova, mettendo i tuorli entro il passato, poscia gli albumi battuti e montati a neve; mescolate il tutto leggermente, e riempite con quel preparato delle cassettine di porcellana, previamente imburrate; mettetele a forno dolce per 20 minuti, e servitele subito.

738. — Cassettine di soffiato di selvaggina.

Si procede come per i soffiati di pollo, aggiungendo qualche pezzo di fegato grasso e salsa bruna ristretta.

739. — Cassettine alla Molina.

Prendete del soffiato di pollo, stendetene, dello spessore d'un centimetro, sul fondo interno e tappezzatene i lati delle cassette di porcellana; mettete una dadolata di cervella, creste, tartufi, con salsa vellutata nel centro; ricoprite col soffiato: decorate con tartufi e mettetele nel forno; un quarto d'ora basta per cuocerli. Serviteli subito su salvietta.

740. — Cassettine alla Goldoni (2).

Ungete e seccate nel forno una dozzina e mezza di cassettine tonde di carta. Guarnitene il fondo e le pareti interne con una farcia regolare di pollo e prosciutto cotto,

(1) *In Francia, a Pithiviers, confezionano le allodole* (alouettes *o meglio* mauviettes) *in pastellini. Per i tordi abbiamo, in Italia, e precisamente a Ostuni nelle Puglie, i così detti tordi in concia, che vengono conservati come se fossero freschi.*

(2) *Carlo Goldoni, celebre poeta comico veneziano (1707-1793), detto il* Molière italiano.

finita con panna a sapore. Riempite il vuoto centrale con una dadolata, già freddata, composta di ostriche e tartufo bianco, legata con poca salsa alemanna ben ridotta. Pochi momenti prima di servire, spingete le cassettine a forno temperato per fare rapprendere la farcia e ben scaldare l'interno. Quindi collocate sopra ogni cassettina un'animella d'agnello che avrete lardellata e ben cotta in bianco. Diacciate; ed ogni cassettina ponetela entro altra cassetta di porcellana già preparata e adatta a tal fine, cioè un po' più grande, per modo che vi entri precisa. Queste cassettine in cassette le disporrete a guisa di piramide sopra salvietta piegata. Servirete, a parte, una salsiera con semidiaccia all'essenza di pollo.

741. — Ostriche in cassettine.

Prendete 24 ostriche freschissime e di buona qualità, apritele, ponetele in casserola con la loro acqua; fatele cuocere durante qualche minuto; ritiratele colla foratina e mettetele in un'altra casserola con 30 gr. di burro; spolveratele con una cucchiaiata di farina; allorchè avrete ottenuto il « rosso biondo », bagnatelo con l'acqua delle ostriche, ed aggiungete un mazzetto guarnito e qualche fungo tritato finemente; lasciate cuocere 5 minuti. Ritirate il mazzetto, legate la salsa con 3 tuorli d'uovo frullati nel sugo di limone; gustate con pepe, e tenete in caldo vicino al fuoco.

Scaldate leggermente 6 piccole cassettine in porcellana (*cassolettes* o *cocottes* dei francesi) aventi il loro coperchio; ponete in cadauna 4 ostriche e la sesta parte della salsa; coprite le cassettine e servitele su piatto di servizio in argento, ben caldo.

742. — Cervella in cassettine.

Prendete una cervella lessata, tagliatela a dadi, e collocatela in cassette di porcellana, che metterete a bagnomaria; versateci sopra una salsa gramolata calda e servite.

" Colombine „.

Si compongono di un apparecchio a scelta tra quelli enumerati, rinchiuso tra due strati di semola legata con formaggio grattato e tuorli d'uovo, detto « alla Chevreuse » nelle metodologie culinarie francesi, oppure, anche con riso ed uova all'italiana. Le Colombine si pongono negli stampini a torterette, e possono essere farcite con dei composti più svariati ed adatti, particolarmente con farcia di fegatini di pollo o di piccione, o di fegato grasso come nelle « Torterette alla Chevreuse ». Del resto a loro s'addicono tutte le guarniture dei bocconcini, sia dadolate che passati, procurando, però, di dar loro la medesima consistenza d'un apparecchio per rocchettini. Le colombine prendono il nome dalla loro guarnitura, e comprendono una serie di ben 40 differenti forme nelle metodologie francesi. Similari alle colombine sono i margottini negli stampini.

743. — Margottini d'uova alla Bergamasca.

Fate una polenta con 250 gr. di semolina gialla di Bergamo; appena cotta, conditela e mettetela bene a sapore con burro, formaggio, sale e pepe. Prendete tanti « mar-

gottini », quanti stimerete ne possano bisognare per utilizzare la polenta preparata. Ungeteli bene con burro chiarificato, poneteli nel pane grattato; quindi incorninciateli con la suddetta polenta, per lo spessore di mezzo cent.; tagliate delle fette sottilissime di gruviera, disponetene alcune in fondo allo stampino, altre tutto intorno, per modo da tappezzare internamente la camicia di polenta; preparate un rosso d'uovo, che collocherete per ogni margottino, ricopritelo con una fetta finissima di gruviera, che, a sua volta, ricoprirete, a guisa di coperchio, con uno strato di polenta; avanzate su placca a forno regolare, dateli 5 a 6 minuti di cottura. Sfornateli e sformateli, ricopriteli con una lamella di tartufo bianco, situandola sul coperchio; disponeteli su d'un vassoio tondo ricoperto da salvietta. Serviteli caldi.

Chiocciole e Conchiglie.

744. — Chiocciole alla Borgognona (*Escargots à la Bourguignonne*).

Le chiocciole o lumache godevano di una grande riputazione presso gli antichi; specialmente i Romani erano ghiotti di questi gasteropodi, che facevano perfino venire dall'Africa, ed ingrassavano in appositi vivai (1), nutricandoli con mollica di pane ammollata nel latte ed erbe speciali, tantochè, quando il mollusco non poteva più ritirarsi nel suo guscio, per l'adiposità contratta, era a punto per essere cucinato. Le chiocciole venivano servite nei « principî », a guisa d'antipasto saporoso. Anche gli antichi Galli, specialmente gli Armoricani, si deliziavano colle lumache, ed i Druidi le ammannivano nei loro banchetti sacerdotali.

Varie specie vi sono di lumache (*Vedi nei* MOLLUSCHI), ma quelle impiegate per ammannire le lumache alla Borgognona, sono delle grosse, dette di vigna ed anche di siepe, che a Verona chiamano *Bugoni*, ed i naturalisti (*Elix vitifaga*); da preferirsi però, sempre, quelle di vigna alle seconde, poichè quelle di siepe o di edera si nutrono di erbe amare ed anche nocive alla salute degli umani. Servirsi, il più che possibile di quelle tappate col loro opercolo bianco, perchè già purgate, ed in stato d'ibernazione.

Procedimento: Lavate come di regola le lumache, assicurandovi che siano tutte vive, aprendo l'opercolo o lamella bianca che ne chiude l'apertura; fate loro rendere la bava o schiuma, unendo all'acqua un po' di sale di cucina, ed anche un po' d'aceto; rilavatele e poscia ponetele a prelessare e lasciatele bollire per pochi istanti; quindi ritiratele, e mentre stanno sgocciolando nella foratina, cavate fuori, coll'aiuto d'uno spillone, il mollusco dalla sua conchiglia.

Preparate un brodetto o corboglione, composto d'un litro d'acqua filtrata e mezzo litro di vino bianco; sale grosso di cucina 20 gr.; erbuccie, una foglia di lauro ed un po' di timo, una carota, due spicchi d'aglio; gettate le lumache dentro questo tocchetto dove le lascierete crogiuolare circa 2 ore e mezza ed anche più, a piccolo fuoco (2).

---

(1) *A Bene Vagienna (Piemonte), il Sig. G. B. Gazzera ha istituito uno stabilimento di lumachicultura, che provvede di magnifiche chiocciole ingrassate secondo le regole dell'igiene e della gastronomia.*

(2) *Alcuni invece, anzichè prelessare le lumache per poterle toglierle dal guscio — come in questa formula accenniamo — le fanno bollire addirittura, durante 10 minuti, ma non le pongono a crogiuolare nel brodetto, bensì le introducono nel loro guscio col burro di Borgogna e basta.*

Burro di Borgogna per guarnitura : Durante questa crogiuolatura, voi procederete alla confezione del così detto « burro di Borgogna », che avrete cura di ben manipolare e di amalgamare completamente co' seguenti ingredienti e preparazioni.

Per 100 lumache : 700 gr. di burro ; 70 gr. di scalogni tritati ; 20 gr. d'aglio e 40 gr. di prezzemolo trito ; 16 gr. di sale, 3 gr. di pepe e 2 di spezie.

Potete anche preparare l'apparecchio di guarnitura delle lumache, in questo altro modo : Fate arrostire, alla bocca del forno : 2 noci, 4 o 5 mandorle ; pestatele nel mortaio coll'aggiunta di qualche goccia di cognac o di vino bianco secco. Tritate finamente : prezzemolo, cerfoglio, un po' di timo o santoreggia, due scalogni, uno spicchio d'aglio (alcuni v'aggiungono un pugillo di funghi freschi, o secchi fatti rinvenire nell'acqua calda e ben strizzati) ; riducete il tutto a pasta ben fina che riunirete alle mandorle e noci peste, e poscia amalgamerete con quantità di burro sufficiente — come l'esperienza e le dosi suindicate potranno servirvi di regola — manipolandolo per bene, aggiungendovi un po' di sale raffinato, pepe bianco macinato, ottenendo una manteca soffice a guisa di pomata.

Preparato che abbiate il burro di Borgogna, prendete i gusci delle chiocciole (che avrete fatto bollire, durante un minuto, con acqua ed un po' di carbonato di soda cristallizzato, e poscia fatto sgocciolare ed essiccare bene nella stufa onde non rimanga neppure una goccia d'acqua in fondo al guscio elicoidale) e procedete al riempimento ed alla guarnitura di queste. Fate sgocciolare il mollusco appena sortito dal brodetto, asciugatelo per bene tra due pannolini, togliete via la parte terminale o caudale di questo, quasi sempre amara, e, dopo avere introdotto nel guscio — raffreddato completamente — un pezzettino di quel burro composto, reintegrate l'animale nella sua conchiglia, spingendolo dentro, il più profondamente possibile ; ciò fatto, ricopritelo con un bel pezzo di detto burro di Borgogna, lisciandolo colla lama rotonda del coltello, per consolidarlo e turare completamente l'apertura del guscio o chiocciola. Potete, se lo credete necessario, spolverare la superficie esterna del burro che forma tappo, con fine mollica di pane secco pesta e setacciata. Così ammannite, possono conservarsi per vario tempo ; ed anzi, in Francia — sopratutto nella Borgogna dove fiorisce l'industria delle *escargotières* (vivai di lumache) — vengono preparate per modo da poter essere spedite, dentro cassette speciali, nelle più lontane regioni, dove arrivate non resta più che farle cuocere.

Cottura : Disponete le chiocciole, le une accanto alle altre, su d'una placca, o meglio su quei piatti di pirofila o di ferro smaltato — detti *escargotiers* — con le adatte concavità per contenerle ; versate, primieramente, in quel piatto, un bicchiere di vino bianco secco, ed avanzate nel forno caldo durante 7 od 8 minuti ; oppure ponete il piatto tra due fuochi, sotto e sopra. Servite calde nello stesso piatto.

Conchiglie.

Già i romani avevano le *Conchiela*, come si legge nel libro *De re Culinaria* di Celio Apicio, e consistevano in dadolate di molluschi, cotte nelle conchiglie o valve, sulla cenere calda o nel *clibanum* (forno) con salse ed aromi adattati ai loro gusti e palati.

Le antiche famiglie patrizie del Rinascimento italiano avevano i così detti *Capisanti* (corruzione di cappe sante) d'oro o d'argento, che imitavano appunto quelle conchiglie, dette *capre* (*Venus plicata*), molto adatte ad essere riempite, a piacere, per esempio : « alla milanese », con riso e lodigiano, quindi cotte al forno.

In seguito, per maggior economia, specialmente nelle case borghesi, nelle trattorie, e particolarmente per comodità dei negozianti di generi gastronomici, vennero adottate le conchiglie naturali, che possono anche essere cedute al cliente che fa acquisto della vivanda per portarsela a casa.

Nelle *Cocleas*, tanto Celio Apicio che il Platina, insegnano a far vivanda con lo stesso mollusco conchiglifero di cui erano avidi i buongustai romani.

745. — Conchiglie San Giacomo (*Coquilles Saint-Jacques*).

Prendete 12 conchiglie (dette cappesante dai veneti, o di San Giacomo, perchè di questi gusci erano cosparsi i mantelli o sanrocchini di quei pellegrini che si recavano al Santuario di San Giacomo di Compostella in Gallizia (Spagna), dove è la tomba del Santo, per dimostrare che avevano attraversato il mare), che addimandansi pettini, e quattro dozzine d'ostriche grosse, dette « piè di cavallo ». Aprite le conchiglie, staccatene le carni (queste sono ottime particolarmente ne' mesi di febbraio, marzo ed aprile), spremetene quel liquido giallognolo e vischioso di cui sono pregne; lavatele, più volte, nell'acqua fresca; quindi prelessatele nell'acqua bollente e salata. Praticate medesimamente colle ostriche (salvo la spremitura); tritate grossolanamente le carni di quei molluschi: pettini ed ostriche. D'altra parte, tritate finamente delle cipolle in quantità eguale alla metà delle carni dei testacei suddetti; mescolate insieme: prezzemolo, cebola o maligia (agliaceo di cui si adoperano le foglioline, detto anche cipolletta) e crescione, nelle medesime proporzioni della cipolla, ed altrettanta quantità di midolla di pane. Fate fondere, in una casserola, 750 gr. di burro; poneteci insieme: le cipolle, le erbuccie fine, le carni dei pettini e delle ostriche, la midolla di pane, nell'ordine progressivo indicato; condite con sale e pepe bianco, mescolando per modo che la midolla di pane assorba il burro. Ciò ottenuto, ritirate la casserola dal fuoco ed aggiungete, al suddetto composto, 124 gr. di burro fresco, per fare acquistare all'apparecchio maggior vellutato e finezza.

Potete ritirare e serbare il preparato — coperto con carta burrata — in un sito fresco, dove potrà conservarsi anche cinque o sei giorni.

Quando vorrete utilizzare il suddetto apparecchio, cominciate dal pulire bene la più concava delle valve delle conchiglie che avrete tenuto in serbo, quindi ponete, dentro ciascuna, una porzione conveniente della preparazione designata, spargendovi sopra del midollo di pane duro pesto e setacciato finamente, ed una rotella di tartufo nero in mezzo. Così guarnite le conchiglie, disponetele su d'una gratella doppia, con fuoco sotto e sopra, ponendo la bragia su d'un coperchio di ferro, con orlo rialzato. Servitele calde, su apposita guantiera, appena il contenuto delle conchiglie di San Giacomo sarà cotto a perfezione.

746. — Conchiglie di pollo.

Preparate una dadolata di pollo, come per i bocconcini e per le crocchette; aggiungete a questa dadolata del vellutato denso; collocate il preparato entro le conchiglie che avrete preventivamente imburrate e cosparse di pan grattato; lisciatele bene; cospargetele con un po' di pane trito e collocateci un pezzetto di burro; mettetele in forno ardente per dieci minuti, onde colorire la superficie; collocatele su gradino e servite.

747. — Conchiglie di selvaggina.

Si confezionano col medesimo procedimento, ottenendo la dadolata con la polpa del selvatico, sia di penna che di pelo.

748. — Conchiglie di pesce.

Preparate una dadolata di pesce, legata con besciamella densa; gustate con sale, pepe e noce moscata; finite come per le conchiglie di pollo.

749. — Conchiglie di ostriche.

Lavate e prelessate delle ostriche del Fusaro o di Taranto; fate ridurre la loro cozione per unirla ad una salsa vellutata con una cucchiaiata di panna; metteteci due tuorli d'uovo, sale, pepe e paprika. Deponete una porzione del composto nelle conchiglie; lisciatelo, spolveratele con midollo di pane pesto e setacciato; ungetele con burro messo sopra, ed avanzatele in forno caldissimo per dieci minuti, facendolo grattinare; servitele calde.

Coccoli e Ciambelline.

Chiamano a Firenze: *Coccoli* o *Coccoloni*; ed a Genova: *Cucculli* o *Galletti* e *Gallucci*; nell'Emilia: *Gonfietti*, certe bignole fritte molto leggere, come gli sgonfiotti, che talvolta sono fatti con pasta reale — come i *choux* dei francesi — oppure con pastella pura o marniata che si voglia dire. Si fanno pure, specialmente nel Genovesato, con fecola o passato di patate; così, pure, le così delle *Zeppole*, nel napoletano, ed altre frittelle che, man mano, menzioneremo quale contributo al folklorismo regionale e nazionale.

Nel Trattato dello Scappi (V. Lib. V, dal cap. 144 al cap. 149) trovansi varie di queste frittelle dette: « pappardelle alla romana » o « zeppole », « berlingozzi » alla senese; così, pure, al capo 138, dà la formula delle così dette *frascate* o *frappole*.

750. — Coccoli di semolino.

Cuocete 150 gr. di semolino in 5 decil. di latte bollente, insieme ad una cucchiaiatina di zucchero, aggiungendo gr. 20 di burro, un po' di rasura di buccia di limone ed una presa di sale al momento di ritirarlo dal fuoco. Lasciatelo raffreddare, e quando sarà ben diaccio pestatelo nel mortaio, versandoci, uno alla volta, 3 tuorli ed infine un uovo intiero. Versateci, per ultimo, 30 gr. di farina di patate, lavorando molto col pestello il composto. Versatelo in un piatto, e, con un cucchiaino, foggiate tante piccole noci, che getterete a friggere in padella. Servite spolverizzati di zucchero al velo, su salvietta.

751. — Coccoli di farina di ceci alla genovese (*Cuculi de fœnn-a de çeixao*).

Prendete 500 gr. di farina di ceci (di quella che si adopera nel genovesato per fare la « farinata » oppure le paniccie), stemperatela con acqua al punto d'ottenere un intriso piuttosto consistente come della pasta, che metterete a lievitare, durante una notte intera, con un pezzo di lievito o « crescente » grosso come una noce. Al mattino, rimenatela per bene con una mestolina, aggiungendovi un po' di sale ed anche un po' di maggiorana. Foggiate, col cucchiaio, tante bombine o zucchettini dentro olio bollente, e quando saranno ben rigonfi e di color d'oro, toglieteli, scolateli e serviteli su salvietta, con prezzemolo fritto.

752. — Coccoli di patate alla genovese (*Cuculli de patatta*).

Lessate, con acqua e sale (o meglio a vapore), un chilogr. di patate bianche, sbucciatele, pestatele nel mortaio, con burro, fino a che non abbiate una manteca o pasta bianchissima e che faccia la fila; aggiungeteci 4 tuorli d'uova fresche, qualche fogliolina pesta di maggiorana (*erba persa*), oppure finocchi pesti, un po' d'origano sminuzzato, e rimestate il tutto bene. Prendete del composto con un cucchiaio, tanto da formare un bozzolo da bigatto, rotolatelo nella chiara d'uovo, quindi nel pangrattato e friggete nell'olio caldo. Servite su salvietta, con ciuffetti di prezzemolo fritto, intercalati nei vani.

753. — Ciambelline gonfiotte.

Ponete sul fuoco una casserola con 200 gr. d'acqua, un pezzo di burro come un uovo, 2 cucchiaiate di zucchero ed un pizzico di sale. Quando il liquido alzerà i primi bollori, stemperateci 124 gr. di farina, dimenandola onde non formi dei bozzoli. Toglietela presto dal fuoco, e mentre è ancora in bollore, rompete, nella medesima, un uovo e mescolate vivamente finchè non sia bene incorporato; quindi, ad intervalli, quando il composto è freddo, aggiungete altre due o tre uova, tramenando sempre a forza di mestolo, finchè non sia bene amalgamato e manteccato. Datele un po' d'odore di vaniglia; e, dopo avere preparato sulla spianatoia alquanta farina, versate su questo la pasta, che comincierete a pigiare ed avvoltolare nella farina, affinchè se ne approprii tanta da rendersi maneggevolmente morbida. Dividete il pastone in una ventina di pallottole che riusciranno grosse come una noce; ad ognuna di queste fate un buco nel mezzo, premendole forte colla punta del dito contro la spianatoia e girandole sopra se stesse; rivoltatele e ripetete la medesima operazione dalla parte opposta, allargando il buco ed aggraziandolo tanto da ridurre la pallottolina ad una ciambellina. Fate scaldare dell'acqua in una casserola, ed appena il liquido sarà ben caldo, ma non bollente, gettateci dentro le ciambelline, poche alla volta, badando che non s'attacchino al fondo; e, nel caso, risollevandole coll'aiuto della mestola forata, voltatele, ed allorchè vengono a galla levatele asciutte e deponetele su pannolino.

Colla punta del coltello, fate ad ognuna, giro a giro, tanto dalla parte esterna che interna, un'incisione od anche due, ad una certa distanza, affinchè possano rigonfiare meglio. Friggetele con molto unto od olio che sia, a fuoco lento, agitando spesso la padella; vedrete le ciambelline crescere in volume straordinario, restando asciutte. Calde ancora, spolverizzatele di zucchero a velo, e servitele calde su salvietta, ben impilate o disposte a piramide.

754. — Gonfietti di patate alla reggiana.

Prendete un Kgr. di patate, fatele lessare; quindi sbucciatele e poi pestatele nel mortaio; d'altra parte, mettete in una casserola 120 gr. di burro con 2 decil. di panna e ponetela sul fuoco, e fate bollire; appena bolle, versateci dentro le patate peste e lasciate cuocere circa un quarto d'ora gustando di sale; poscia ponete la polentina in un tegamino a raffreddare; quando sarà raffreddata, rompeteci dentro 10 a 12 uova e mescolate il tutto convenientemente, facendo ben amalgamare gl'ingredienti. Quando starete per friggere, aggiungeteci 200 gr. di farina, o poco più; frullate nuovamente, e prendendo la polentina a piccole cucchiaiate per volta, lasciatele cadere in grande frittura

di strutto ben calda, e quando saranno i gonfietti ben rosolati, levateli, fateli disuntare sulla carta bibula, e spolverateli con zucchero al velo. Servîteli caldi.

NB. — Col medesimo procedimento si fanno i gonfietti di polentina di frumentone, cui s'aggiunge, nel bollire il latte, un po' d'odore di buccia di limone grattato.

755. — Coccoli di patate alla Pettini.

Preparate tante pallottole di burro della grossezza di una piccola mela; e tenetele in fresco. Sbucciate, lavate e grattate su d'una grossa grattugia, un Kgr. di patate, prosciugatele un po' del liquido, premendole in una salvietta; uniteci due pizzichi di sale. Tagliate 600 gr. di patate a giuliana fina come si usa per una comune minestra. Prendete, una per volta, le pallottole di burro ed applicateci sopra, irregolarmente, dei pezzettini di polpa di patata, per modo da stendere un velo sul burro, da non coprire interamente tutta la superficie della pallottola. Rotolatela sulla giuliana di patate per farvele aderire. Tenete pronta la padella con strutto abbondante e ben caldo, e friggete senz'altro. Il burro interno delle palle, struggendosi, sfuggirà per le aperture, e rimarranno i coccoli belli, leggeri, biondi traforati a giorno. Sgocciolateli, scolateli ancora leggermente, montateli a piramide su salvietta (*V. figura 15*).

Fig. 15. — Coccoli di patate alla Pettini.

Costolette naturali e finte.

Le costolette naturali, salvo quelle d'agnello alla Villeroy, verranno trattate nelle loro categorie speciali, alle quali rimandiamo il lettore. Le altre finte le trattiamo invece qui nelle fritture.

756. — Costolette di agnello alla Villeroy.

Preparate delle belle costolette d'agnello, prive dell'involucro e dei nervi; spianatele ed infarinatele; indi mettetele in padella con burro chiarificato; appena colorite da una parte, rivoltatele; asciugatele su carta bibula; mettetele poscia tra due assicelle affinchè rimangano compresse e piglino forma migliore. Fredde che siano, passatele nella salsa Villeroy; lasciatela raffreddare, quindi passatele nel pane grattato e nell'uovo, poscia nuovamente nel pane e friggetele. Adattate, al loro osso formante manico, un manicotto di carta, frastagliata in bella guisa a farfallina, e servitele con al centro delle zucchine fritte.

Zucchine per frittura: Prendete delle zucchine piccole, tagliatele longitudinalmente a guisa di filetti di 20 millimetri, mettetele sopra un setaccio con un po' di sale, onde sgorgarle della parte acquosa; infarinatele bene, friggetele nello strutto bollente, fatene una piramide colle costolette intorno.

Costolettine finte.

Tutti gli apparecchi che s'addicono alle crocchette o rocchettini possono essere — a titolo di varietà — manipolati e foggiati sotto forma di costolette, di cui l'osso può essere simulato da una crosta di pane fritto oppure da un frammento di maccherone, a cui verrà adattata una minuscola cartuccina frastagliata. Gli apparecchi di queste costolette finte possono essere composti con svariate dadolate di volatili, di selvaggina, di pesci, di crostacei ed anche di polpa di rane (vivanda eminentemente italiana, sana, leggera e squisitissima), ecc., legati con una quantità relativa di farcia corrispondente, ammorbidita con della salsa ridotta. In questo caso, le costolette le panerete all'inglese, come le altre, ma la loro cottura e coloramento l'otterrete trattandole col burro chiarificato anzichè colla frittura ordinaria.

Nello stesso modo procederete per quelle costolette della cucina vegetariana, composte di passati latteggiati oppure di polentine o creme di cereali, che verranno panate all'inglese e trattate col burro chiarificato.

757. — Bitokes colla panna acida alla Russa.

Tritate finamente: 800 gr. di polpa sgrassata di filetto di bue con 80 gr. di burro; assaporite con poco sale, pepe e odore di noce moscata. Dividete questa farcia in tante porzioni appiattite, che friggerete a guisa di bistecchine; infarinatele leggermente e fatele grillettare nel burro. Disponetele in giro su piatto rotondo. Fate sdiacciare il fondo rimasto nella casserola con un decilitro di panna acida (smitana) e un decilitro di fondo legato; lasciate ridurre per 5 minuti, poscia versatelo sulle *bitokes*. Guarnite il centro del piatto con patate grillate nel burro, e ponete su cadauna *bitoka*, una o due rotelle di cipolla fritte nel burro.

758. — Bitkis alla Moscovita.

Procedete come per le *bitokes*, per quanto concerne la carne magra di bue ben trita. Dividete quest'apparecchio in 24 bistecchine; panatele leggermente all'inglese e fatele colorire nel burro. Salsate con due decilitri di fondo legato e ridotto, finito con burro.

NB. — Si può sostituire alla carne di bue, la polpa di pollo e procedere come per le precedenti *Bitkis*.

759. — Costolette finte di luccio.

Prendete 500 gr. di polpa di luccio, perfettamente priva della cute e delle lische; tagliatela a pezzettini, quindi pestatela bene nel mortaio, aggiungendole 200 grammi di burro; assaporite la farcia, mescolatele tre cucchiaiate di besciamella ridotta e ben densa, e due tuorli d'uovo crudi e freschissimi; dividete l'apparecchio in tante porzioncelle grosse come una noce col mallo, deponendole sulla spianatoia infarinata; rotolatele col palmo della mano, quindi appiattitele colle dita e datele forma di tante costolette che immergerete nell'uovo frullato; panatele, e quindi fatele friggere in padella nel burro chiarificato oppure nell'olio fino d'oliva. Procedete come per gli altri fritti, e servite, se credete, a parte, della salsa di pomidoro ben passata.

NB. — Alla carne di luccio si può sostituire quella di salmone, di trota salmonata o di altro pesce grosso d'acqua dolce o di mare, mantenendo lo stesso procedimento.

760. — Costolette di salmone alla Scozzese.

Abbiate pronto un apparecchio di 500 gr. di polpa di salmone cotta; 300 grammi di funghi; 150 gr. di code di gamberette o palemoni; 50 gr. di tartufi in dadolata e due decilitri e mezzo di besciamella ridotta. Legate l'apparecchio con tre tuorli, versatelo su placca e lasciatelo raffreddare. Dividetelo in porzioncelle del peso di circa 60 o 70 grammi; foggiate delle costolette; panatele all'inglese e friggetele. Disponetele su salvietta, come le altre costolette; accompagnatele con una salsa — a vostro piacere — ma adattata alla vivanda di pesce, come per esempio, una salsa d'ostriche, Nantua, genovese, veneziana, aurora magra, ecc., ma particolarmente quella inglese detta *Shirimps-sauce*, ossia salsa colle gamberelle o palemoni rosa.

761. — Costolette finte di merlango alla Soubise.

Tagliate a pezzi 500 gr. di polpa di merlango (oppure, anche, d'un luccio, d'una perchia, d'una tinca, d'un carpione od altro pesce di fiume), senza cute e lische; pestatela, passatela pel setaccio; prendete, per tre quarti del volume della detta polpa, di una paniccia preparata colla farina di riso, un pizzico di sale di cucina, ed un pezzo di burro; ponete nel mortaio e pestate bene tanto da ridurla a pasta ed amalgamarla; mescolateci, poco a poco, del passato di luccio e, nel contempo, 75 od 80 gr. di burro, quattro tuorli d'uovo crudi, freschi; assaporite la farcia, deponetela in una terrina e lavoratela bene, onde amalgamare i varî ingredienti. — Tagliuzzate, a fette sottili, due o tre cipolle, e fatele rosolare, di bel colore dorato, con burro, in una casserola; assaporitele con sale, noce moscata ed una punta di zucchero; spolveratele con un pizzico di farina che stempererete subito con un po' di latte, per modo da ottenere una salsa spessa che farete cuocere su fuoco moderato fino a riduzione completa delle cipolle. Ponete allora la casserola su fuoco più vivo; fate ridurre la salsa — così detta Soubise —, quindi passatela per setaccio ed incorporate alla farcia suddetta i varii componenti. — Prendete col cucchiaio questa farcia, dividetela in tante porzioni grosse come un uovo; deponetele sulla spianatoia infarinata, fatene, colla palma della mano, dei rotolini, o, meglio, foggiateli a pera, poi, coll'aiuto della lama del coltello, appiattiteli in forma di costoletta, che porrete — sempre coll'aiuto della lama del coltello largo da tagliatelle — le une vicine alle altre, in una tegghia leggermente burrata; fatele affogare nell'acqua bollente, leggermente salata, onde irrigidire e consolidare la farcia; fatele sgocciolare e raffreddare; quindi immergetele delicatamente nell'uovo battuto, panatele, fatele friggere in padella nel burro oppure nell'olio fino d'oliva. Ritiratele, disuntatele su carta asciugante bianca; disponetele nel piatto, su salvietta, con guarnitura di ciuffi di prezzemolo fritto e spicchi di limone a parte (*V. figura 16*).

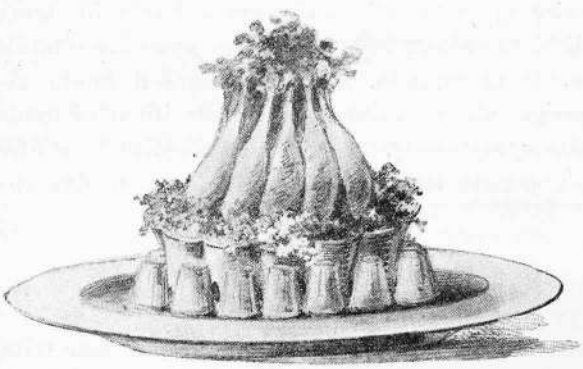


Fig. 16. — Costolette finte di merlango alla Soubise.

762. — Costolette d'Astaco alla Francese.

Scegliete un bell'astaco ben vivo; attaccatelo con una fettuccia in modo che non si ferisca, e fatelo cuocere come di pratica per 25 o 30 minuti, secondo la sua grossezza. Lasciatelo raffreddare nel suo brodetto. D'altra parte avrete fatto cuocere, nello sciampagna, dei tartufi neri sbucciati. Preparate una besciamella, finitela coll'aggiunta della cozione dei tartufi. Ritirate l'astaco dalla sua cozione, spaccatelo e ponete le zampe in serbo; ricavatene tutta la carne che taglierete a piccoli dadolini, così pure taglierete i tartufi neri con qualche fungo. Mischiate il tutto alla besciamella che avrete previamente passata per la stamigna. Legate il composto con tre tuorli d'uovo e finitelo con sale, pepe ed il sugo d'un limone. Quando l'apparecchio sarà freddo, formatene tante pallottoline che foggerete poi in guisa di costolette. Passate quest'ultime nell'uovo battuto, misto a del burro fuso, indi nel pane grattugiato. Immergete le costolette nella frittura ben bollente, e, quando avranno preso un bel colore dorato, scolatele sur un pannolino. Configgete in ogni costoletta un pezzetto di gamba d'aragosta per modo da formare il manico, che guarnirete con cartuccine frastagliate a guisa di petali di crisantemo. Impiattate le costolette disponendole in corona su d'un tovagliolo e servite.

763. — Costolette d'aragosta o d'astaco all'Americana.

Prendete un grosso astaco, od aragosta, oppure due di media grossezza, procurando che abbiano le uova. Piombatele viventi nell'acqua bollente salata ed acetata, con l'accompagnamento di carote, cipolle, mazzetto di prezzemolo, timo e lauro, e condimento di pepe grosso. Lasciate cuocere in ragione di 40 minuti per chilogrammo di quei crostacei; quindi lasciate raffreddare, ed in seguito sgusciate dalla carapaccia le polpe, conservando intatta una testa con delle zampe per la decorazione del piatto; così, pure, mettete da parte le uova per confezionare, in seguito, il burro d'uova d'aragosta per la salsa americana. Tritate finamente le polpe colla macchinetta spolpatrice; ponete la tritura in una casserola profonda, e bagnate abbondantemente colla salsa indiana al *Curry* o *Kary* (vedi *Salse*) e lasciate sobbollire regolarmente su fuoco moderato, durante mezz'ora, rimestando frequentemente col cucchiaio di legno. In capo a questo lasso di tempo, la salsa indiana dovrà essere completamente assorbita dalla tritura del crostaceo. Ritirate la casserola dal fuoco; quindi alla tritata incorporate due uova ben fresche, rimestando delicatamente per modo da fare amalgamare la miscela. D'altra parte, avrete degli stampini speciali foggiati a costolette, dentro i quali verserete porzioncelle dell'apparecchio,

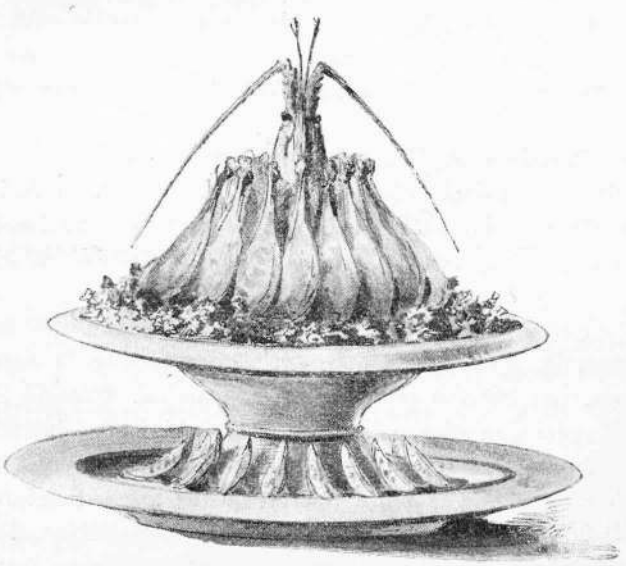


Fig. 17. — Costolette finte d'aragosta.

tanto da riempirle; lisciate bene colla spatola e lasciate raffreddare. Quando saranno diaccie, sformatele; spolveratele leggermente con farina, quindi passatele nell'uovo frullato. In seguito, pestate della midolla ben secca di pane, setacciatela per ottenerla ben fina e ricopritene le costolette per modo da costituire loro una crostina piuttosto spessa, e, così panate, ponetele, durante circa 40 minuti, in luogo fresco o nel refrigerante per irrigidirle. Friggetele nel grasso oppure in olio bollente ed abbondante. Sgocciolatele e sgrassatele su carta bibula bianca; guarnite ogni costoletta con una zampetta d'aragosta o d'astaco onde imitare il manico d'osso, e adornatelo con manichetto o farfalletta di carta ritagliata, quindi rizzate le costolette, a piramide od a cespuglio, su coppa adatta, con la testa d'aragosta nel centro e ciuffi di prezzemolo fritto come contorno ed ornamento (*V. figura 17*). In salsiera, a parte, si può anche servire la *Salsa americana per costolette d'astaco.* (Vedi SALSE PER I PESCI).

764. — Costolette d'uova.

Tagliate a dadolini le uova sode per modo da ottenerne una dadolata di tuorli e di albumi che legherete con una besciamella ridotta e legata con tuorli. Lasciate raffreddare in ambiente freddo; dividete l'apparecchio in tante porzioncelle del peso di 60 gr. circa o poco più; foggiate le porzioncelle come tante piccole costolette o *bitokes* russe; panatele all'inglese, con midolla di pane bianco pesta e finamente setacciata, e friggete sull'istante. Ponete a guisa di manico, ad ogni costoletta, un pezzetto di maccherone, che guarnirete con una minuscola farfallina di carta arricciata oppure frastagliata.

NB. — Alla dadolata semplice si può unire altre dadolate, per esempio: di prosciutto per vivanda di grasso, di code di gamberette alla Nantua, per vivanda di magro.

765. — Costolettine d'orzo alla Monteverdi (1).

Prendete un litro di latte, 50 gr. di burro e mettete il tutto in casserola e fatelo bollire; ai primi bollori mescolateci 300 gr. di farina d'orzo, avvertendo di farla cadere adagio e lavorarla col battiuova lestamente acciocchè abbia a riuscire liscia come una polenta; e lasciatela cuocere 20 minuti circa. Intanto preparate una giardiniera di legumi ben fine.

Per far cuocere la giardiniera, preparate, nel burro, un soffritto di cipolla trita, dentro casserola, e versateci la giardiniera; coprite la casserola e lasciate crogiuolare su fuoco lento, perchè non occorre mettere acqua. Quando la giardiniera sarà cotta, aggiungetela alla polentina d'orzo, unitamente a due uova intiere e 100 grammi di formaggio reggiano grattato e pochissimo sale. Quando tutto il composto sarà raffreddato, versatelo sulla spianatoia, leggermente polverata di pan grattugiato, e tagliatene tanti pezzetti a losanga, cui darete forma, colle dita, di una costolettina d'agnello, tenendola dello spessore d'un centimetro. Passate le costolette finte nell'uovo, quindi nel pane grattato, fatele friggere nel burro e servite su salvietta, come di rito. Di solito, simili costolette vengono accompagnate da un'insalata verde.

(1) *Pietro Monteverdi, Capo cuoco del Ristorante Vegetariano di Milano.*

Cougnettini Caldi.

Abbiamo già parlato, negli *Antipasti* e *Fuori d'opera freddi*, di queste geniali, preziose vivande, tanto utili, sia per il nutricamento dei malati e convalescenti, come per servizio di Rinfreschi o Mense fredde da *buffet*, *da ambigu* alla francese o per merende all'inglese, dette delle 5 ore (*five o clock*) e dei *pic-nic* e dei *garden-party*, od altri generi di scampagnate e di colazioni sull'erba, o per escursioni alpestri; come pure utili agli esploratori. Ora daremo qualche formola di *Cougnettini* caldi, cominciando da quelli col prosciutto (V. FUORI D'OPERA FREDDI) adottati per servire negli *Antipasti caldi*.

766. — Cougnettini col prosciutto.

Questi *cougnettini*, di cui demmo le dosi negli antipasti freddi, volendo servirli come fuori d'opera caldi in principio di pranzo, modificateli nel seguente modo.

Spalmate, al di sopra dei cougnettini, uno strato di ricotta temperata con poco burro; quindi ritagliate una giuliana di prosciutto crudo e cospargetene la parte ricoperta di ricotta; spargete un poco di prezzemolo tritato fino ed ungete con poche goccie di burro sciolto; mettete in forno, affinchè il prosciutto sviluppi il suo profumo col calore, senza farlo risecchire; servite caldissimo su piatto coperto con salvietta, con un cespuglietto di prezzemolo fritto nel mezzo.

767. — Cougnettini di salmone.

Ingredienti: 300 gr. di farina, 50 gr. di burro, 50 di ricotta, 5 tuorli d'uovo, mezzo bicchiere di latte, 100 gr. di salmone affumicato di buona qualità e passato per staccio; (non sale nè zucchero), una cucchiaiatina di senape inglese; 10 gr. di carbonato d'ammonio. Impastate, tagliate ad uso grissino, indorate e cuocete come i precedenti; servite.

Sono indicatissimi in sostituzione dei vecchi ed abusati sanguicci, e di questi incomparabilmente più delicati e signorili. Desiderando ridurli a canapè, si proceda nel modo seguente:

Spalmate con pochissima salsa besciamella, oppure indorate per la seconda volta, cioè dopo cotti, con tuorlo d'uovo, e cospargeteli di filettini di salmone; prezzemolo tritato sopra, e qualche gocciolina di burro; poneteli in forno pochi minuti prima del servizio, ma soltanto per ben riscaldarli. Serviteli caldissimi e nel modo già detto.

768. — Cougnettini d'acciuga.

Impastate: 300 gr. di farina, 100 gr. di burro, 6 tuorli, acqua quanto basta per formare una pasta non troppo molle, mezzo cucchiaino di senape inglese, cucchiaiata di *Worcestershire-sauce*, 10 gr. carbonato d'ammonio, 100 gr. d'acciughe lavate, sliscate, passate per staccio. Lasciate riposare, stendete la pasta, tagliatela a bastoncelli, che indorerete prima di metterli nel forno. Desiderando servirli caldi e maggiormente gustosi, indorate i cougnettini al di sopra e fateci aderire dei filettini di acciuga, formando un disegnino a graticcio; cospargete con una pizzicata di prezzemolo tritato, ed irrorate con goccie di burro sopra, e poi avanzate in forno nuovamente. Attenti che non si secchi l'acciuga. Servite caldissimi.

Crocchette o Rocchettini.

Primieramente bisogna distinguere; poichè nelle metodologie culinarie francesi, vi sono i *Croquets* e le *Croquettes*. I primi si compongono d'un farinaggio (maccheroncelli, becchi di penna, tagliatelle e simili) abbondantemente addizionati con magro di prosciutto, tagliato a giuliana, e legati con formaggio grattato. Appena il vostro apparecchio sarà raffreddato sulla placca, a strati d'un cent. e mezzo di spessore, dividetelo in tanti rettangoli di 8 cent. di lunghezza su 3 di larghezza; panateli, per ben due volte, all'inglese, onde aumentare lo spessore della crosta esterna. Friggeteli.

Le crocchette o rocchettini (dette anche, se di riso, *granatine, sommommoli, bombine* e *supplis*) consistono in polpettine fatte con una dadolata o salpicone di varie sostanze, così equilibrate: Per 500 gr. di elementi principali: polleria, o selvaggina, o animelle, o carni di pesce, o polpe di crostacei, ecc. vi s'addicono 300 gr. di funghi e 100 gr. di tartufi; 7 decil. di salsa, abbastanza serrata per legamento, che può essere besciamella, come altra in rapporto colla natura dell'elemento principale. Qualora, poi, la composizione comportasse prosciutto o lingua allo scarlatto, la proporzione di questi elementi ausiliari dovrà limitarsi ad un terzo dell'elemento principale. La forma delle crocchette, per quanto quella più ovvia sia in forma di rocchetto o di turacciolo, può essere variata a piacere. È essenzialmente necessario che, ponendo a friggere i rocchetti, questi vengano immediatamente irrigiditi dalla frittura bollente, affinchè il rivestimento esterno, fatto di uovo frullato e d'impanatura con midollo fine di pane, si solidifichi immediatamente per formare una crosticella che s'opponga alla sortita degli elementi interni, pur malgrado la pressione che questi esercitano contro le pareti interne dell'involucro, anche per l'espansione dei gas che sviluppa il calorico. Il peso normale d'una crocchetta varia dai 60 ai 75 grammi. Si servono su salvietta con prezzemolo fritto.

Possono anche essere accompagnate, a parte, da una salsa o passatino leggero — come il colato (*coulis* di pomidoro — che verrà adattato secondo le esigenze della distinta o minuta e la natura dell'elemento principale. In Italia s'usa molto la salsa agro dolce.

In Inghilterra, dove le crocchette sono molto apprezzate, vengono servite anche con una guarnitura appropriata, oltre la salsa a parte. Così, p. e., delle crocchette di pollo possono essere guarnite con piselini novelli, oppure con punte d'asparagi o fondi di carciofini; quelle di selvaggina con un passato di marroni, e salsa peperata, o di venagione chiara. Solamente, in questi casi, perdono il loro carattere di fuori d'opera, per entrare piuttosto nella categoria delle « Entrate leggere ».

769. — Crocchette di riso.

Imbianchite 500 gr. di riso, poscia mettetelo in una casserola con un litro di brodo bianco, sale e pepe; dategli 20 minuti ancora di cottura; legatelo con 200 gr. di buon vellutato spesso e 50 gr. di burro; lasciate raffreddare; date al preparato la forma di turaccioli, passate le crocchette nel pan grattato, indi nell'uovo e pane; fatele friggere in strutto bollente e servitele su tovagliolo con prezzemolo.

770. — Crocchette di riso farcite.

Preparate il riso come sopra descritto, ungete degli stampi concavo-sferici, collocateci uno strato di riso, e nel centro aggiungetevi una giuliana a dadi di tartufi, di funghi, di petti di pollo legati con salsa ridotta al marsala; ricopriteli col riso, e lasciateli raffreddare; toglieteli dagli stampi, passateli e soffriggeteli nello strutto, serviteli su tovagliolo.

771. — Crocchette di riso alla diavola.

Preparate le medesime, soffriggetele e collocatele sopra un gradino di porcellana, oppure in riso; versateci sopra della salsa alla diavola (vedi SALSE COMPLEMENTARI) e servite la rimanente dentro salsiera a parte.

772. — Crocchette di animelle alla tedesca.

Fate ridurre una salsa bianca nel consumato; aggiungete estratto di funghi, ed un bicchiere di vino del Reno (in mancanza di questo, del Capri bianco); quando avrà raggiunto la consistenza voluta, aggiungete lingua rinvestita; tartufi, 2 animelle, funghi, il tutto tagliato a dadi; rimestate il composto, aggiungendo 2 tuorli d'uovo; ponetelo a raffreddare e foggiate delle scaloppine, che passerete nell'uovo e pan grattato; friggete nello strutto, e servite su salvietta con prezzemolo fritto.

773. — Crocchette di animelle alla spagnuola.

Procedete come è detto sopra, mettendo una salsa al marsala ristretta, e nel composto aggiungendo la lingua.

774. — Crocchette di animelle alla Duxelle.

Procedete come è detto al n. 772, foggiatele a crocchette in forma di turaccioli; passatele nella salsa Duxelle, impanatele con uova e pan grattato, friggete e servite.

775. — Crocchette alla Regina.

Prendete mezzo litro di salsa vellutata spessa; la carne bianca di una pollastra lessata o rostita, pestate nel mortaio; quindi passate pel setaccio, regolate con sale e pepe e un nonnulla di noce moscata; lasciate raffreddare, foggiate delle crocchette in forma di scaloppe, passatele nell'uovo e pan grattato e soffriggetele nello strutto; servitele in cestelli di pasta al burro, oppure sopra zoccoli di porcellana.

776. — Crocchette di pollo con dadolata.

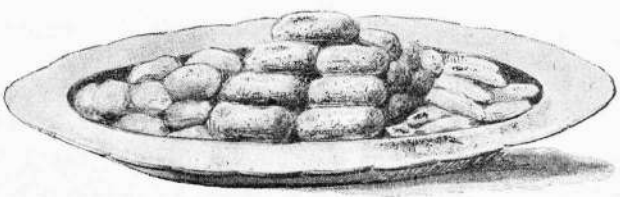


Fig. 18 — Crocchette di pollo, con dadolata.

Prendete mezzo litro di salsa al consumato di pollo, i petti di due polli cotti nello spiedo e tagliati a quadrettini, qualche tartufo di Norcia e lingua, anche questi tagliati a dadolini; amalgamate il tutto, assicuratevi del sapore di sale e pepe; foggiate le crocchette in forme diverse, passatele nell'uovo, pane grattato e friggetele. Servite sopra salvietta (*V. figura 18*).

777. — Crocchette di gamberi alla De Amici (1).

Dopo sgusciate, tagliate a piccoli cubetti le code di un Kgr. di gamberi; colle frattaglie preparate il burro di gamberi. Quindi, con 4 decil. di besciamella ridotta, con passato di 100 gr. di funghi, ed il burro dei gamberi, manipolate un'amalgama colle dette code; legate con 3 tuorli d'uovo. Salate convenientemente, foggiate le crocchette a mandorla e lasciatele raffreddare; aggiungete pepe e noce moscata; passatele nel pan grattato ed uovo; friggetele, collocando su ciascuna una zampa di gambero. Servite sopra salvietta.

(1) *Capo Cuoco e direttore delle Cucine dei Reali d'Italia.*

778. — Crocchette di maccheroni.

Prendete 250 gr. di maccheroni cotti in acqua e sale e tagliati a dadi; 150 gr. di besciamella; 100 gr. di burro; 200 di formaggio reggiano; 50 gr. di tartufi; regolate con sale e pepe, ed aggiungete un buon cucchiaio di sugo ristretto di carne (*glace*); rimestate il tutto, aggiungendo 50 gr. di lingua tagliata a dadi; deponete il composto in piccole forme basse, e collocatele in ghiaccio; sformatele, passatele nel pan grattato e nell'uovo e friggetele.

779. — Crocchette d'uova.

Fate una dadolata di albumi e di tuorli d'uova sode, di funghi prataiuoli (o di fungaia artificiale), legate con una salsa allemanna (se la vivanda invece è di magro, con besciamella) e tuorli d'uovo crudi, nelle proporzioni indicate pei *Cromeschini d'uova*. Dividete, appena l'apparecchio sarà diaccio, in porzioncelle di 60 gr. circa; foggiatele come piccole uova; panatele all'inglese con midolla di pane pesta e finamente setacciata. Ponete su salvietta piegata, con prezzemolo fritto nel mezzo e salsa con panna a parte.

780. — Crocchette di pesce.

Tagliate i filetti a 10 pesci persici, passateli nel burro; tagliateli a quadretti, come pure 2 bei tartufi e funghi; unite a 2 decil. e mezzo di besciamella ridotta; regolate con sale e pepe e noce moscata; lasciateli raffreddare. Formate le crocchette a dischetti, passatele nell'uovo e pane e friggetele.

NB. — Gl'inglesi e gli americani hanno, come crochette di pesce, i *fish balls*, che formano con polpa di pesce e passato di patate; poi friggono nel burro.

781. — Crocchette di merluzzo all'americana.

Prendete della carne di filetto di merluzzo (*baccalà*), già allessata, spogliata della pelle scura, disliscata e sfogliata a lamelle; pestatela con eguale quantità di patate duchessa e un decil. e mezzo di besciamella fredda (per 1 Kgr. d'apparecchio). Dividete in porzioni di 60 gr. o poco più di peso; rotolatele a bobine, infarinandole copiosamente, panatele all'inglese, e fatele colorire nel burro chiarificato. Accompagnatele con salsa di pomidoro.

782. — Crocchette di salmone.

Utilizzate i resti della carne di salmone che taglierete a piccoli dadolini. D'altra parte, preparate una salsa con un pezzo di burro fresco ed una cucchiaiata di farina stemperata nel latte e condita con sale e odore di noce moscata, e finite legandola con 3 tuorli d'uovo. Mescolate perfettamente i dadolini di salmone con questa salsa, mentre ch'essa è calda; poi lasciate raffreddare. Frazionate questa miscela fredda in tante porzioncine, quindi, ognuna, rotolatela nella midolla di pane finamente pesta, per modo da formare tanti cilindri o turaccioli, più o meno allungati. Frullate le uova, come per fare una frittata, e dorate le vostre crocchette, ad una ad una, quindi panatele, e ripetete l'operazione. Friggete in grande frittura. Appena di color dorato, ritiratele, sgocciolatele e servite caldo.

783. — Crocchette di fegato d'oca.

Bragiate un fegato grasso, lasciatelo raffreddare nel suo fondo; tagliatelo a dadolini, come pure 50 gr. di lingua e funghi; prendete mezzo litro di besciamella, coll'aggiunta del sugo passato del fondo del fegato, 3 tuorli d'uovo; aggiungete la dadolata, lasciatela raffreddare, e foggiate delle crocchette in forma di piccole pere. Conficcate, sulla punta, un gambo di prezzemolo grosso a guisa di picciuolo; passatele nell'uovo e pan grattato e friggete. Servite dentro paniere con ciuffi di prezzemolo fritto (*V. figura 19*).

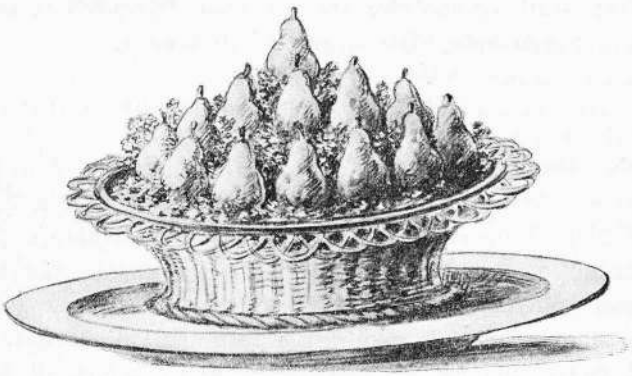


Fig. 19 — Paniere di crocchette di fegato.

784. — Crocchette alla Bolognese.

Prendete un pezzo di stracotto di fesa di vitello tenera; una cervella prelessata, ed una o due fette di prosciutto crudo, grasso e magro misto. Tritate ogni cosa colla lunetta, quindi fatene un battuto nel mortaio aggiungendovi — secondo la qualità ed a regola d'arte — un tuorlo d'uovo, ed un uovo intiero, oppure 2 tuorli soli, ed una o due cucchiaiate di besciamella ben sostenuta. Mettete il composto sul fuoco dentro casserolino, rimestando sempre fino a che l'uovo si cuocia. Aggiungete, in fine, formaggio reggiano grattato, odore di noce moscata e dei tartufi neri di Spoleto ben tritati, e versate il composto a raffreddare in un piatto. Quando sarà diaccio, foggiate, col cucchiaino, tante piccole pallottole e passatele nell'uovo, poscia nel pan grattato finissimo, ripetendo per due volte quest'operazione; quindi friggetele; servitele calde su salvietta con cespugli di prezzemolo.

785. — Crocchette alla Genovese.

Soffriggete nel burro un po' di cipolla e di prezzemolo triti, unite loro un'animella di vitello, alcune creste di pollo e degli schienali, un carciofo, il tutto tagliato a dadolata. Lasciate cuocere durante 10 minuti o poco più; ritirate la casserola dal fuoco, prendete circa la terza parte dell'apparecchio, pestatela nel mortaio insieme ad un pugillo di pignoli abbrustoliti e passatela per lo staccio, bagnando con sugo di carne o qualche cucchiaiata di brodo, onde renderla meno densa; rimettete il passato in casserola, insieme ai due terzi rimastivi, riponete la casserola sul fuoco e fate riscaldare il composto, rimestandolo col cucchiaio di legno; dopo pochi minuti, ritirate dal fuoco e lasciate raffreddare l'apparecchio.

D'altra parte, in un'altra casserola, fate soffriggere, in 80 gr. circa di burro, altra cipolla e prezzemolo tritati; aggiungendovi un litro di panna, nella quale avrete preventivamente fatto stemperare, a freddo, 100 gr. di farina, e regolate col sale necessario; continuate a rimestare il soffritto col cucchiaio di legno, lasciandolo cuocere per circa 30 minuti. In capo a questi, ritirate la casserola dal fuoco, e, dopo aver aggiunto al soffritto 4 tuorli d'uovo frullati, rimettetela sul fuoco, lasciando cuocere per altri 30 minuti circa, non cessando di rimestare il composto. Ritiratela dal fuoco, lasciate raffreddare anche

questa crema che diverrà densa come una polentina. Allora prendetene col cucchiaio una porzioncella, grossa come una noce, inseritele, nel centro, un po' della dadolata del primo apparecchio; e, poi, colle palme delle mani, foggiatene un rocchetto della dimensione d'un turacciolo di sughero per bottiglia; e così procedete fino all'esaurimento della crema e della dadolata. Bagnate i rocchetti nella chiara d'uova e poi panateli, e, dopo averli trapassati, se credete, con lo stecco, friggeteli in padella, con olio bollente e servite caldi con prezzemolo fritto e spicchi di limone.

786. — Crocchette di patate farcite alla genovese.

Fate allessare 2 Kgr. di buone patate; sbucciatele e passatele pel setaccio. Ponete la « purea » in una terrina, aggiungeteci 50 a 60 gr. di burro fresco, 4 tuorli d'uovo e 2 uova intiere, un pizzico di sale. Mescolate e fate amalgamare e mantecare il tutto; quindi versate l'apparecchio sulla spianatoia, previamente oliata, per modo da costituire una polentina, che levigandola, terrete dello spessore di un cent. e mezzo. Raffreddata, tagliatela in tanti quadrati o rettangoli di 7 cent. circa di lunghezza e 4 di larghezza. Poneteci nel mezzo, grosso come una nocciola, di farcia ottenuta pestando nel mortaio gli elementi d'un manicaretto o ragoutino costituito da bianco di pollo, animelle, schienali, cervella, lingua, creste, e fegatini di pollo e tartufi neri, e pochi pignuoli abbrustoliti. Legate con un uovo fresco e ben amalgamate il tutto insieme. Quindi, bellamente colle dita, involgete la farcia dentro l'apparecchio di patate, per modo che quella costituisca il nocciolo di quel rocchetto o bombina. Arrotolatela leggermente tra le due palme della mano, dandole bella forma. Involgete le crocchette nella chiara d'uovo; panatele e friggetele in olio o strutto bollente. Servite su salvietta con prezzemolo fritto.

787. — Crocchette alla Thaon (1).

Preparate una besciamella ben sostenuta e tale da potersi rovesciare — come una polentina — sulla spianatoia previamente unta d'olio. Tenetela dello spessore d'un dito traverso, ed appena raffreddata, tagliatela a losanga oppure a rettangoli, della dimensione delle piccole carte da giuoco francesi pel tresette.

Avrete preparato, d'altra parte, una buona farcia pesta — come quella per gli stecchi con crema alla genovese —, composta di bianco di petto di pollo, di fegatini di pollo o di piccione, animella, un po' di filone o di cervella, e dei tartufi neri, il tutto cotto come un manicaretto o ragoutino, co' dovuti sapori, aromi e condimenti, e legata con un uovo crudo. Prendede una cucchiaiata di questa farcia e ponetela immezzo a cadauno dei rettangoli o losanghe già pronte; involgete destramente colle dita la farcia dentro l'apparecchio di besciamella per modo che la farcia costituisca il nocciolo del rocchettino. Passateli nella chiara d'uovo, quindi nel pan grattato di midolla. Friggete in padella con olio o strutto caldo.

---

(1) *Antica e nobile famiglia patrizia Nizzarda.*

Cromeschini o Donzellette.

Sono fritti, per avventura d'origine polacca, che comportano gli stessi apparecchi delle crocchette o rocchettini, e prendono il nome conformemente all'elemento principale che l'apparecchio contiene ; solamente ne differenziano per il trattamento finale ; conciossiachè, anzichè panati all'inglese, vengono involti: o nell'intriso di pasta da friggere come nel metodo nostrano ; oppure in foglietti di pasta sfogliata sottilissimi, saldati per i bordi, secondo il metodo originario polacco, oppure in reticelle d'omento come per i fegatelli, secondo il metodo della cucina russa, oppure in bardellette di lardone o di prosciutto grasso crudo. Questi tre ultimi metodi non esimono che i cromeschini non debbano essere immersi nell'intriso di pasta o colla da friggere, come i primi, soltanto che negli ultimi si richiede, nel trattamento mediante la frittura, una certa qual attenzione, affinchè il calorico dissolva il più che sia possibile la rete. Alcuni involgono il cromeschino in ostie o cialde, oppure in una frittatina piatta o fogliata uso *pannequet*, come alcune *celestine* di formaggio o fonduta. In Italia, noi abbiamo le così dette *Donzelle* o *Donzelline*, che, sostanzialmente, sono dei cromeschini.

788. — Cromeschini o Bignoli all'italiana.

Fate una dadolata composta come per le crocchette di pollo; appena fredda, confezionate tante pallottole della grossezza di una bella noce. Passatele nella pasta a friggere una per volta, ritirandole col cucchiaio e gettandole nello strutto bollente. Movete la padella acciòchè friggano eguali ; scolateli e collocateli in bordura di pane con sotto la salvietta.

789. — Cromeschini d'uova all'italiana.

Stemperate, in una casserola: 200 grammi di reggiano, 50 gr. di farina, 50 gr. di burro, cinque tuorli d'uovo, due quinti di panna; mettete il recipiente sul fuoco e fate rapprendere il tutto come una salsa legata; passatela dentro una catinella ed aggiungetele 10 uova sode affettate, sale, pepe e noce moscata.

Preparate delle frittatine sfogliate, dette: paniccette (*pannequets*), farcitele col composto d'uova, arrotolatele e tagliatele a guisa di turaccioli ; passatele nella pastella da friggere, ed immergetele nello strutto bollente, facendole prendere un bel colore d'oro ; servite sopra salvietta.

790. — Cromeschini o pfannekuchen di gamberi alla tedesca.

Fate una dadolata con una dozzina di code di gamberetti, cotti come di regola, e ponetela in una terrina; così, pure, tagliate a dadolini, un terzo del suo volume, di funghi cotti, e legate il tutto con besciamella ridotta e serrata, procedendo come per gli apparecchi per crocchette ; distendete l'apparecchio, sotto forma di strato sottile, sopra una piccola tegghia onde farlo raffreddare. Fate cuocere 15 *pfannekuchen* (*pannequets*), senza zucchero, e quando saranno freddi, tagliateli in forma di rettangoli allungati ; spalmate cadauno con una esigua porzione del suddetto apparecchio, dorate i margini e ripiegateli per saldarli ; immergete i cromeschini nell'uovo battuto, panateli, fatteli friggere, sgocciolateli e disponeteli a cespuglio su d'una salvietta piegata.

791. — Cromeschini d'uova alla Russa.

Tagliate a dadolini — bianchi e gialli — delle uova sode; addizionatele con un'altra dadolata di funghi (*gribouis*) e di tartufi e legate con una salsa alemanna, con tuorli d'uova crudi (3 a 4 uova; 40 a 45 gr. di funghi; da 15 a 20 gr. di tartufi; 1 decil. di alemanna, 1 tuorlo). Fate raffreddare in ghiacciaia. Dividete l'apparecchio in tante porzioni di circa 60 gr. o poco più, foggiatele a guisa di piastrella, immergetele nella pasta da frittelle, e friggete in padella, nell'olio, sull'istante. Servitele su salvietta, con mazzetto di prezzemolo fritto, in mezzo, e ciuffetti negli interstizî. Mandate, a parte, in salsiera, del colato (*coulis*) di pomidoro, finito con burro liquefatto (*V. figura 20*).

Fig. 20. — Cromeschini alla Russa.

792. — Cromeschini d'uova alla Polacca.

Procedete, per l'apparecchio, come per quelli precedenti « alla russa » sostituendo ai *gribouis* (cepatelli), delle trippette o spugnole (*morilles*), ed all'alemanna sostituendo una *duxelles* molto ridotta. Dividete in porzioncelle, del suddetto peso, la massa raffreddata, dando loro la forma di losanghe o di piastrelle; inviluppatele nella fine reticella, ed immergetele nella colla da friggere, e friggete sull'istante. Servite come le precedenti, e mandate a parte una salsa preparata (*V. figura 21*).

Fig. 21. — Cromeschini alla polacca.

Crostate (*Croustades*).

Secondo l'uso a cui modernamente son destinate (1), le Crostate o pasticcetti crostati al forno si fanno:

A) in pasta a mezzo burro (detta *pâte à foncer* dai francesi, ossia pasta da modellare, da foderare gli stampi, come per le Barchette, Tortelette e simili) e cotte in bianco.

(1) *Anticamente le* crostate *o « panghiotto » degli Epularii italiani differivano dalle moderne* croustades *delle metodologie francesi, che, invece, si riavvicinano piuttosto alle « torte sgrostate » del Cristiano Messisburgo, e ad altre « torte innerbolate » dei trattati italiani cinquecentisti. Il lettore potrà convincersi, leggendo quanto si riferisce ai* Crostini caldi, *ciò che intendeva lo Scappi con le sue* crostate *o « pan ghiotto » e con il « pane indorato ».*

B) in semola, in vermicelli, in maccaroni oppure in riso. In questi casi, tanto i farinaggi che la semola ed il riso li farete cuocere nel consumato bianco (molto cotto il riso), legherete con tuorli d'uovo e formaggio grattato. Stenderete l'apparecchio sulla placca, a strato di 3 cent. di spessore, che dettaglierete, appena raffreddato, coll'asportapezzo unito, di 5 a 6 cent.; quindi passerete nel pan grattato e nell'uovo, indi ancora nel pane i pezzi (avendo cura di marcare con un più piccolo il coperchio), li farete friggere, li svuoterete, e queste scatole, così ottenute, costituiranno le crostate.

C) Apparecchio di patate, così detto: alla *Duchessa* (*pommes duchesse*), pigiato in stampini per dariole; appena sformato e raffreddato, panatelo all'inglese e trattatelo come l'anzidetto, curando affinchè assuma un bel colore gialletto. In quanto alle guarniture, esse sono svariatissime, le medesime di quelle dei Bocconcini.

793. — Crostate d'Animelle alla Finanziera.

Guarnite delle crostate di pasta scannellate, con delle scaloppine d'animelle di vitello, piccoli chenelli (*quenelles*), funghi a dadi, piccole creste ed arnioni di pollo. Salsate con ottimo sugo di carne ridotto al Madera.

794. — Crostate Lucullo.

Preparate delle crostate con patate alla Duchessa, dentro stampi ovali, panate coi tartufi. Guarnitele con scaloppe di filetti di quaglie rostite; piccoli chenelli di quaglie alla panna, e lamelle di tartufi. Salsate con semidiaccia, o mezzogelo all'essenza di quaglie.

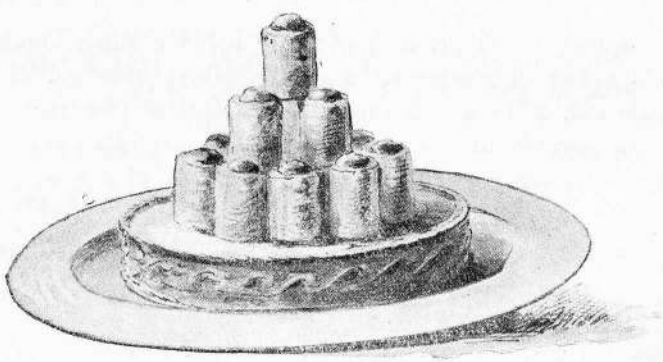


Fig. 22. — Crostatine di riso con dadolata.

795. — Crostate Nantua.

Preparate delle crostate di semola; guarnitele come i bocconcini Nantua; cioè con una dadolata di code di gamberi e tartufi, legata con salsa Nantua.

796. — Crostate di gamberelle Joinville.

Crostate di semola come le precedenti; guarnite come i bocconcini alla Joinville, cioè: dadolata di code di gamberelle, funghi e tartufi legati con salsa Joinville.

797. — Crostate di pollo alla Reggenza.

Crostate di riso, in forma rotonda; guarnite con filettini di pollo, chenelli al burro di gamberi, tartufi, creste ed arnioni di pollo. Salsate con Alemanna all'essenza di funghi.

798. — Crostatine di riso con dadolata.

Preparate un buon risotto bianco, piuttosto sostenuto, collocatelo in forma larga e bassa (4 cent.), lisciatelo bene e comprimetelo affinchè rimanga eguale; lasciatelo raffreddare. Tagliate, da questo, dei dischi di 4 cent. di spessore col taglia pasta, passateli nel pane

pesto, poi nell'uovo e nuovamente nel pane; tagliate sulla superficie il coperchio di 2 cent., lasciandovelo aderente; soffriggeteli nello strutto bollente. Toglieteci il coperchio e vuotateli all'interno col cucchiaio da verdure; riempite il vuoto con una dadolata di pollo, lingua, tartufi e funghi, legati con salsa al marsala; copriteli, riscaldateli nel forno e servite sopra salvietta (*V. figura* 22).

799. — Crostatine di semola con dadolata.

Preparate una polentina di semolino ben cotto, amalgamatela con pezzo di burro e formaggio reggiano, sale e pepe; adagiatela in forma bassa e larga dello spessore di 4 cent. Appena rassodata, tagliate da questa dei dischi di 4 cent. di diametro, passateli nel pan grattato, nell'uovo, quindi nuovamente nel pane; marcate il suo coperchio di 2 cent. e friggeteli nello strutto; togliete il coperchio, vuotateli e riempiteli con una dadolata di animelle, lingua, tartufi, versandovi un cucchiaio di salsa vellutata con essenza di fungo; mettete in caldo nel forno per servirli sopra salvietta.

800. — Crostatine di patate.

Cuocete 500 gr. di patate in acqua e sale; appena cotte, scolatele, pigiatele col mestolo a fine di romperle, amalgamandovi 100 gr. di burro; quindi passate pel setaccio, legate con 2 uova e 2 tuorli, sale, pepe e noce moscata; mettete a raffreddare il passato in una tegghia di 4 cent. di spessore; tagliate come le crostatine di semola, impanatele e friggetele, riempiendole con una dadolata di creste, granelli, funghi alla salsa suprema.

801. — Crostatine di tagliatelle.

Ammannite 500 gr. di tagliatelle all'uovo, prelessatele in acqua e sale; mettetele in casserola con 100 gr. di burro, 100 gr. di formaggio reggiano, sale, pepe; mettete il tutto in una tegghia alta 4 cent. di spessore, comprimetelo bene, lasciatelo raffreddare e tagliate dei dischi di 4 cent.; impanateli, passateli nell'uovo, quindi nel pane; tagliate il loro coperchio di 2 cent. e poi friggeteli; quindi svuotateli e riempite il vuoto con un passato di pollo e con parte eguale di besciamella, regolate di sale e pepe; rimettete il loro coperchio e servite.

NB. — Si fanno crostatine di vermicelli, maccheroni, col medesimo procedimento come sopra è detto, riempiendoli, sia con una dadolata, oppure con passati confacenti.

802. — Crostatine di pollo alla Norcia.

Riempite 16 a 18 stampini a certosina, previamente imburrati di farcia di pollo; fateli andare a bagno maria per 15 minuti, poi sformateli, impanateli e friggeteli nello strutto; svuotateli, riempiteli con una dadolata di tartufi di Norcia cotti nel marsala, versateci un cucchiaio di salsa al madera e servite sopra zoccolo di porcellana.

803. — Crostatine di selvaggina.

Si eseguiscono come sopra si è detto, soltanto si rimpiazza la dadolata di tartufi con quella di selvaggina.

804. — Crostatine di pesce.

Confezionate una farcia di pesce, procedendo come sopra è detto, riempiendoli con code di gamberi, oppure con una dadolata di filetti di pesce persico, legati con salsa vellutata magra.

805. — Crostatine di polenta alla Piemontese.

Procedete come per le crostatine di semola, riempiendole con una fonduta unita a dadolini di tartufi bianchi, tenete bene in caldo e servite su tovagliolo.

806. — Crostatine di semolino alla Trinacria.

Cuocete, nel brodo di pollo, una polentina di semolino non molto densa; ultimatela con un pezzo di burro e qualche manciata di formaggio reggiano grattugiato; adagiate questa polentina in una grande tegghia spalmata di burro, dandole lo spessore di 4 cent.; copritela con carta burrata e lasciatela raffreddare. Quando la polentina si sarà ben solidificata, tagliate, col tagliapaste cilindrico di 3 cent. di diametro, dei piccoli panetti che, dopo avere diligentemente impanati ed incisi circolarmente, friggerete nel burro, fino a dorarli di bel colore. Sgrassateli sulla carta bibula, apriteli, svuotateli e riempiteli con una dadolata alla palermitana, salsate superiormente la guarnizione; ponete una cappella di fungo a guisa di coperchio.

807. — Crostatine alla Bonomelli (1).

Riempite, con riso crudo, delle tortoline in pasta sfoglia. Ponetele nel forno, e cotte che siano di bel colore, svuotatele. Tagliate a dadi del fegato d'oca, delle creste, filoni, animelle, e funghi, il tutto già cotto come d'abitudine. Legate questo composto con un tuorlo d'uovo e salsa suprema. Con questo riempite le tortoline, decoratene la superficie con una farcia fine di pollo a tre colori, bianca, rossa, verde. Riponetele in forno, onde riscaldare il composto e cuocere la farcia.

808. — Crostatine con formaggio.

In una pasta sfogliata stesa molto bassa, tagliate una ventina di dischi, mediante taglia-paste. Con un cornetto, foggiate un bordino intorno di pasta reale al formaggio, e cuocetele. D'altra parte, fate del cacimpero o *fonduta*, con fontina e burro, cui aggiungerete una punta di Cajenna. Cotte che saranno le crostatine, riempitele colla fonduta e, per ultimo, ponete sopra un pizzico di *Chester* tagliato a dadolini; ed all'istante passateli nel forno caldo, per lasciar liquefare i dadolini di Chester, e serviteli subito ben caldi.

(1) *Pio e dotto vescovo di Cremona, fondatore della* Pro emigratis.

Crostini caldi, Pan ghiotto, Cassettine di pane, ecc.

Quanto si è detto nei Fuori d'opera freddi per i crostini, lo si applica a questi caldi, che sono della stessa categoria ed essenzialmente d'origine italiana. Laonde teniamo assai a rivendicare, come il *pan unto* o crostini fritti del Domenico Romoli, le *crostate* o *pan ghiotto* all'italiana, nonchè il così detto *pan dorato* dei quali Bartolomeo Scappi — cuoco segreto di Pio V —, verso lo scorcio del XVI secolo ci diede formule complete nel suo *Epulario*, e che riferiamo come, pure, quella a Capo CCIXV del Libro III, concernente le crostate calde di caviale, in opposizione alle teorie moderne che, a ragione, vogliono il caviale servito freddo.

809. — Per far crostate, cioè pan ghiotto con rognoni di vitella arrostito nello spedo.

Piglinosi fette di pane cotto d'un giorno, di grossezza d'una costa di coltello, e brustoliscanosi su la graticola, et habbiasi rognon di vitella con il suo grasso arrostito nello spedo con la lonza, e stacchisi dalla lonza un poco di lomboletto, et lascisi alquanto rifreddare, et dapoi battasi con li coltelli ben minuto, con menta, maiorana, pimpinella, et finocchio verde, et non havendo del verde, pongavisi del fioretto secco, et giungasi con essi: pepe, garofani, cannella, noci moscate, zuccaro, rossi d'uova, sugo di melangole, ovvero agresto chiaro, e sale a bastanza, et quando sarà fatta la compositione stendasi sopra le fette del pane brustolite, et ponganosi le dette fette coperte in una tortiera in modo che si tocchino l'una con l'altra, et dando il foco sopra il coverchio, et sopra un poco di cenere calda, et lascinosi star tanto che il pane abbia sorbito un poco del grasso, et la compositione sia fermata, et servanosi così calde con sugo di melangole, zucchero, et cannella sopra. Et si potrà ponere butiro fresco, o lardo liquefatto nella tortiera, acciochè il pane sia più grasso. Si potranno anche cuocere su la graticola con lento fuoco, dandovi delle calde sopra con la pala focata, over con il coperchio da torte.

810. — Per far pane indorato, et fritto con butiro o strutto.

Piglinosi venti rossi d'uove battute, sei oncie di pan grattato sottilmente, tre quarti di cannella, e tre oncie di zucchero, tre oncie di acqua di rose, et un poco di zafferano, et mescolisi ogni cosa insieme con herbicine battute ben minute, et piglisi mollica di pane fresco tagliata in fette di grossezza d'una costa di coltello, et investiscanosi in essa composizione, frigganosi in butiro, o strutto, et servanosi calde con zuccaro et cannella, sbruffate d'acqua di rose.

811. — Per fare crostate di Caviale con fette di pane brustolate.

Piglisi il caviale più negro et più untuoso, che sarà sempre migliore, stendasi sopra fette di pane brustolite, e quelle fette si pongano in una tortiera, e spargasi sopra il caviale un poco di pepe, et sugo di melangole, et una goccia d'oglio di mandole, et coprasi la tortiera con un coperchio caldo, e come sarà bene scaldato il pane con il caviale, servasi caldo.

812. — Crostini di milza alla romana.

Prendete 250 gr. di milza che dividerete con un taglio netto, onde raschiarne la polpa dell'interno che, man mano rimarrà aderente alla lama del coltello, avrete cura di

mettere in un piatto, così continuando fino ad avere ricavata tutta la polpa, rimanendovi le pellicole ed i filamenti della tessitura epatica. Prendete 6 acciughe, che dissalerete lavandole, disquamerete e spinerete per tagliarne i filetti a pezzettini, e metterete in una tiella, con 50 gr. di burro.

Fatele soffriggere e riducetele a poltiglietta, premendole col cucchiaio; a questo punto aggiungete la polpa della milza e poco sale, ed una presa di pepe, e fate cuocere, rimestando sovente, fino a completa cottura. Ritirate la tiella vicino al fornello; aggiungete al composto altri 50 gr. di burro, mescolate bene e mantenete al caldo. Preparate 30 fette di pane in cassetta che già avrete scrostato, della lunghezza di circa 7 cent., larghe 3, e spesse mezzo cent.; friggetele nello strutto bollente, ed appena dorate, ritiratele e spalmatele col suddetto preparato di milza che spianerete bene colla lama del coltello e finite con qualche goccia di limone sopra. Servite subito ben croccanti. Questi crostini sono anche ottimi come guarnitura per piatti di carne senza sughi.

813. — Nidi di allodole con tartufi.

Provvedetevi di uno di quei pani quadrati, così detti pani rinforzati, ed i quali si vendono dai principali fornai, toglietene tutta la crosta e tagliate da esso tanti pezzi di 3 centimetri quadrati, arrotondate gli angoli, e poi con la punta di un coltellino fate un'incisione circolare sulla superficie del pane, lasciandogli un bordo appena sufficiente per reggersi dritto. Friggete questi pezzi di pane, pochi minuti prima del pranzo, vuotateli formando tante cassette, le quali riempirete ciascuna con un'allodola in salmistro (*salmis*), e qualche fettina di tartufi neri, i quali avrete cotti nell'intingolo stesso. Spargete su ogni cassettina un po' di salsa del salmistro, aggiustate in un piatto e servite.

NB. — Alle allodole si possono sostituire i beccafichi, gli ortolani, e simili.

814. — Crostini di fegato di pollo alla Toscana.

Preparate un piccolo battuto con poca cipolla e prosciutto grasso e magro. Ponetelo dentro un casserolino con un po' di burro, e fatelo rosolare sul fuoco. Appena colorita la cipolla, gettateci dei fegatini di pollo (nella quantità che vi occorre), insieme a qualche fogliolina di salvia, regolando con sale e pepe. Assorbito che abbiano l'umido, aggiungete ancora un po' di burro e legateli con una cucchiaiatina di farina; quindi bagnateli con brodo per cuocerli ed aggiungete in fine, prima di ritirarli dal fuoco, qualche cucchiaiata di formaggio reggiano grattugiato.

Formate i crostini con midollo di pane raffermo, spessi poco meno d'un centimetro e spalmateli copiosamente, da una sola parte, col composto appena avrà perduto il bollore. Dopo qualche ora, quando sarete per servirli, o soli o per contorno dell'arrosto, frullate un uovo insieme a qualche goccia d'acqua, e prendendo i crostini ad uno ad uno fate tostare la farina dalla sola parte del composto, quindi dorateli coll'uovo e gettateli in padella dalla sola parte del composto.

Dartesi *(Dartois)*.

I Dartesi (*Dartois* dei francesi e *Sausselis* dei russi) sono come dei tortelli o raviuoli costituiti da un primo foglio di pasta sottilissimo, di forma rettangolare, di lunghezza a piacere, e di circa 10 cent. di larghezza, velato, fino ad un cent. dal suo margine, con una farcia — generalmente di pesce —, quindi ricoperto esattamente da un altro foglio di pasta sfogliata della medesima dimensione, ma di doppio spessore i di cui margini, previamente umettati, vanno a saldarsi con quelli del foglio sottrano che poi vengono smerlettati colla rotella, e segnate le divisioni d'ogni dartese, come pei raviuoli, di 4 cent. cadauno. Indorate e fate cuocere a buon forno, durante 20 o 25 minuti, ed appena usciti dal forno dettagliate i dartesi già segnati dal rigo, e servite su salvietta.

815. — Dartesi con acciughe o sardelle.

Velate il foglio sottile della pasta sfoglia del dartese, tagliato rettangalare e largo 10 cent., con una farcia di nasello al burro d'acciughe, e fate che la velatura di farcia disti un cent. dal margine od orlo della foglia di pasta; coprite la detta farcia con una griglia fatta con filetti d'acciughe tagliati a fettuccine. Coprite esattamente coll'altro foglio di pasta più spessa, inumiditene i margini per poterli saldare al foglio sottrano, frastagliatene gli orli colla rotella, dorate, rigate tracciando la divisione dei dartesi di 4 in 4 cent., esponete al forno medio durante 20 a 25 minuti. Dettagliate all'uscita del forno, o rizzate su salvietta.

Collo stesso procedimento si fanno i dartesi con sardine, ed anche co' *missoltini* (agoni salati) e simili, variando anche la farcia del pesce, che potrebbe essere di pesce persico, soltanto che ai filetti di acciughe del reticolato, sostituirete quelli delle sardine sott'olio, oppure dei *missoltini* di Como o del Lago Maggiore, salati, ed anche, quelli alla russa, co' *Kilkis* o acciughe affumicate del Baltico, come nei *canapè*, oppure cogli *sproots* d'Olanda.

816. — Dartesi con filetti di sfoglia.

Preparate il foglio di pasta rettangolare, come si è detto più sopra, velatene la superficie con farcia di sfoglia alla panna; sovrapponete alla farcia, dei filetti d'acciughe intercalati da agocchiette di filetti di sfoglia cruda; ricoprite coll'altro foglio più spesso, saldate, rigate, dorate e ponete al forno, durante 25 minuti. Dettagliate appena sformato, servite su salvietta.

817. — Dartesi alla Russa *(Sausselis)*.

Fate una dadolata composta di code e di zampe di gamberi cotti, di ostriche, di fegati di lota imbianchiti, e di funghi cotti; legate la dadolata con della farcia cruda per chenelle di luccio. Dividete in due porzioni 600 gr. di pasta sfogliata a 8 giri; spianatela e datele la forma di un rettangolo allungato; ponete una di queste foglie da crostate su d'una placca sottile; stendete, sulla sua superficie, l'apparecchio summentovato, a strati eguali e non troppo spessi, limitandoli a 2 cent. dagli orli; inumidite l'orlo col pennello intriso, coprite esattamente l'apparecchio e la pasta con il secondo foglio; appoggiate la pasta sui margini, onde saldarla; tagliatela dritta sulle 4 faccie; dorate la

faccia superiore; rigatela colla punta del coltello come i dartesi, e spingete la placca a forno moderato; appena il dissopra sarà colorato, coprite la pasta con dei fogli di carta unta, onde farla cuocere bene a punto. Appena avrete sortita la placca dal forno, distribuite la crostata in rettangoli lunghi da 7 a 8 cent. su 4 di larghezza e disponete i *sausselis* a cespuglio su salvietta piegata.

Donzelline e " Chizze „.

Le *Donzelline* e le *Chizze* (emiliane) appartengono a quel genere d'intrisi e di paste fritte che oggigiorno vanno per la maggiore, sotto altri nomi, in russo o in francese, ma che, folkloristicamente, si trovano, al pari dei *coccoli*, delle *zeppole* e degli *struffoli* e dei *strangolapreviete* (strangolaprete), delle *frascate* e di tanti altri bignoli o sgonfiotti nella cucina popolare e borghese delle varie regioni d'Italia. Ne diamo qualche formula per dimostrare che non fa d'uopo ricorrere alle cucine francesi, russe e tedesche, per avere delle buone frittole di pasta o d'altro. A questo genere di fritti, appartengono pure i *doratini*.

Prendete 100 gr. di farina, e di burro grosso quanto una noce; latte quanto basta per intridere la farina e lavorare la pasta, un pizzico di sale. Lavorate molto ed a lungo, sulla spianatoia, la pastella che dovrà riescire di consistenza media e tiratene una sfoglia dello spessore d'uno scudo. Tagliatela a foggia di piccole losanghe e friggetele nell'olio (oppure nel lardo), che gonfieranno come sgonfietti, sentendo il calore. Ritiratele e ponetele su carta bibula ed appena non saranno più bollenti, mettetele su salvietta dopo averle spolverizzate di zucchero al velo.

NB. — Nell'Emilia, le donzelline, chiamate « *Chizze* », vengono anche tramezzate con fette di formaggio di grana giovane, oppure co' filetti d'acciughe con un po' di burro.

818. – Donzelline con acciughe salate.

Prendete gr. 200 di farina, con 30 gr. di burro, un pizzico di sale e latte quanto basta per ottenere un pastella che lavorerete molto a lungo sulla spianatoia, sempre per lo stesso verso affinchè possa ben rigonfiare nella frittura. Lasciate alquanto riposare. Dividetela in 2 porzioni eguali e tirate ciascuna parte, tanto da ottenere 2 bande o striscie uguali di pasta da 5 a 7 cent. di altezza e dello spessore d'un soldo. Nettate delle acciughe salate, spaccatele in mezzo e disliscatele completamente; tagliatene i filetti a piccoli quadretti e distendeteli sopra una delle striscie, che coprirete esattamente coll'altra, appiccicandole insieme coll'umettarne i margini; e così unite, tiratele ancora col matterello, tanto da ottenerne una sfoglia più sottile, che taglierete a losanghe e metterete a friggere nell'olio. Servite calde bollenti su salvietta, sia sole, come pure per contorno ad un fritto di pesce.

819. – Chizze con formaggio alla Reggio Emiliana.

Su 500 gr. di farina che intriderete con semplice acqua e sale e lavorerete convenientemente sulla spianatoia, aggiungete 100 gr. di burro o 100 gr. di strutto fino,

oppure 50 gr. di cadauno; continuate a pigiare la pasta colle mani tanto da ridurla abbastanza soffice senza essere massiccia.

Spianatela col matterello, sino ad ottenere una sfoglia dello spessore di quella per tagliatelle. Allora tagliate tante lamelle rettangolari di formaggio giovane di grana detto appunto « *formaggio da Chizze* » e, coll'aggiunta d'un pezzettino di burro, grosso come un cece, per cadauno, posatele sul foglio di pasta a distanza l'uno dall'altro di circa 8 centimetri. Ciò fatto ripiegate il lembo libero del foglio di pasta su quello caricato di pezzetti di formaggio e fate che si appiccichino i due fogli insieme; poscia, colle mani, disposte a coltello, marcate le distanze tra una « *chizza* » e l'altra, che poi taglierete colla rotella frastagliata, in tante losanghe o rettangoli di 7 cent. circa di lato. Gettatele nello strutto bollente e fatele dorare a fuoco vivo e vedrete che gonfieranno, sotto l'azione del calore della frittura, come tanti palloncini. Servite su tovaglia e bollentissimi.

NB. — Se si volessero ridurre le « chizze » a *Savory* (Vedi in fine ai *Fuori d'opera caldi*), vi si potrebbe aggiungere un pizzico di pepe di Cajenna sul formaggio per cadauna, come pure aggiungervi delle lamelle di tartufi neri.

Queste « *chizze* » si fanno anche come le « *donzelle* » con filetti d'acciughe ed un pezzettino di burro, oppure con prosciutto grasso e magro, ed anche alla Russa con una farcia di tritura di carne, impastata con tuorlo d'uovo, poco pepe e formaggio reggiano grattugiato. Ben inteso che questi ingredienti sostituiscono le lamelle di formaggio. Si fanno anche delle « chizze » vuote, ben sgonfiotte.

820. — Gnocco fritto sfogliato alla Reggiana.

Procedete, per quanto concerne alla manipolazione del foglio di pasta al burro ed allo strutto, come si disse per le « *chizze* ». Ottenuto il foglio tirato dello spessore voluto, procedete come per fare le tagliatelle; cioè: ripiegate un lembo a striscia, dell'altezza di 4 a 5 cent. sul foglio grande; quindi, i 2 fogli o striscie riunite ripiegatele per la seconda volta sul foglio rimanente, poi le 3 striscie unite per la terza volta sul foglio restante e via via fino ad ottenere tanti fogli o striscie unite (8 a 10) come le pagine appiccicate di un libro. Spianate il blocco di fogli col matterello, tanto da ridurlo dello spessore di un pezzo da 5 franchi. Tagliate colla rotella tanti rettangoli da 6 a 7 cent. di lato, oppure losanghe o tanti semicerchi di pasta che potrete anche arricciare o pieghettare colle dita e poi gettateli nello strutto fino bollente. Si gonfieranno i foglietti e si otterrà una sfogliata altrettanto ottima che dei piccoli « pastelli caldi » o « bocconcini » o piccoli « ventinvola » degli offellieri. Gli ebrei confezionano questa pasta con grasso d'oca, e friggono il gnocco nel medesimo grasso anserino, riuscendo eccellente.

Doratini o Panatini.

Sono apparecchi speciali, che vengono impanati, quindi indorati col tuorlo d'uovo frullato, poscia nuovamente rotolati nel pan grattato di midolla secca bianca o pesto finamente, poi setacciato, e finalmente fritti nell'olio o nello strutto, e dorati di bel colore. Siccome i doratini variano, potendosi anche fare con pane uso sandwiccio, oppure tostatine, panini imbottiti, *muffins*, ecc., oppure con intrisi di semola, di polenta, di

paniccia, oppure con latticini, e via dicendo, così ne daremo qualche tipo essenzialmente speciale, quale contributo al folklorismo nostro nazionale.

821. — Doratini di pane con rigaglie.

Prendete qualche fegatino di piccione, oppure di pollastrini; qualche animella di agnello, due o tre ventrigli di tacchino o di pollo (ma quest'ultimi fateli prelessare, essendo piuttosto duri, ben inteso dopo averli spaccati e spogliati della membrana fibrosa insieme al contenuto indigerito). Tritate il tutto colla mezzaluna; mettetelo sul fuoco con un battutino di cipolla, prosciutto grasso e magro, e burro; condite con un po' di sale, pepe e odore di noce moscata o di spezie. Appena comincia a grillettare, versate una cucchiaiatina di farina, e mescolate affinchè s'incorpori e poi bagnatelo con sugo di carne oppure mezzogelo. Fate bollire, e quindi versateci dentro, a poco per volta, due tuorli d'uovo frullati e, rimestando sempre, fate che il composto s'assodi. Ritiratelo dal fuoco, aggiungetegli un pizzico di reggiano, e versatelo in un piatto.

Da pagnotte di pane raffermo, tagliate delle fette, come per fare dei *sandwichs*, togliendole la crosta; spalmateli, da una sola faccia, con il composto di cibreo di pollo e d'agnello, e mezz'ora prima di friggerle, infarinatele, quindi doratele con tuorlo d'uovo frullato, e dopo averle ben dorate, friggetele in padella, nel burro, dalle parti del composto. Quindi giratele dalla parte del pane. Servite su salvietta, insieme a fritto di cervella.

NB. Anche qualche tartufo leggermente affettato non farà che renderli migliori.

822. — Doratini di Fonduta alla Piemontese.

Fate un « rosso bianco » con 50 gr. di burro e 50 di farina; bagnate con 4 decil. di latte; assaporite con sale, pepe e noce moscata; fate cuocere nel forno, allo scoperto, durante 24 minuti circa o poco più. Rimuovete la crostina che s'è fatta sopra; travasate di tegghia l'apparecchio ed incorporategli 4 tuorli o 5 d'uova, ed 80 gr., ed anche più, di formaggio di grana reggiano grattato. Versate il composto su d'una placca burrata, così pure burrate il disopra dell'apparecchio una volta ben disteso, e lasciate raffreddare. Freddo che sia, rovesciatelo sulla spianatoia infarinata; dettagliatelo a dischetti, coll'asportapezzo di 3 cent. di diametro; impanateli all'inglese, quindi poneteli a friggere in padella, dentro frittura ben calda; serviteli su salvietta piegata con prezzemolo fritto.

823. — Doratini di ricotta alla Romana.

Prendete gr. 250 di buona ricotta (sia di Roma che di Maremma, che di Milano, che di Piemonte, poco importa, purchè non sia infortita), impastatela con 50 gr. circa di farina, 2 uova intiere ed un tuorlo, aggiungete uno scrupolo di rasura di buccia di limone freschissimo, un pizzico di sale e 2 cucchiaiate d'acquavite. Lasciate il composto in riposo per alcune ore prima di friggerlo, affinchè si rassodi alquanto per foggiarne col cucchiaio, unto di strutto bollente, delle piccole pallottole non più grosse di noci.

Fatele friggere nello strutto, ed appena ben dorate, tiratele fuori, fatele disuntare su carta bibula, poi servitele calde, impilate su salvietta, spolverizzandole leggermente di zucchero al velo. Possono servire anche di contorno ad un fritto di carne.

824. — Doratini alla Garisenda.

Prendete del pane largo raffermo, non molto spugnoso; toglietegli la crosta; tagliatene tante fette quadrate — come si dirà per preparare i *sandwichs* —, con 4 cent. di lato. Distendete sopra ogni quadrato (avvertendo che una metà soltanto di quanti vennero tagliati servirà di canapé e l'altra metà per coprirli) una fetta sottile di prosciutto grasso e magro, poi delle fettine sottilissime di tartufo, e sopra queste una fettina di gruviera o di fontina d'Aosta. Coprite gli strati sul canapé con un altro quadrato di pane esattamente combaciante, e così procedete fino a che voi abbiate esaurita la serie dei quadrati prefissavi. Attuffate, delicatamente, i quadrati imbottiti, nel latte diaccio, ed appena assorbitolo, passate ogni quadrato nel tuorlo d'uovo frullato, quindi nel pangrattato, ripetendo, per ben due volte, la doppia operazione di doratura ed impanatura, per saldare bene gli orli dei *sandwichs*. Friggeteli nell'olio o nello strutto fine e servite su salvietta, solo o come fritto misto.

825. — Paniccia fritta alla genovese.

Confezionate la vostra paniccia (polentina fatta con intriso di farina di ceci, acqua e pochissimo sale), lasciatela ben raffreddare, tagliatela a fette, a guisa di biscotti reali, ma più sottili; friggeteli in padella dentr'olio bollente, ed appena assunto un bel colore d'oro rossiccio, e piuttosto croccantine, toglietele dal fuoco; fatele sgocciolare e servitele su salvietta, ed anche come guarnitura di vivande magre, quali: di spinaci, di carote, od altre in uso per quaresima. Lo stesso può farsi colla polenta.

Fiammiferi o Raggi *(Allumettes)*.

Designansi, sotto questo appellativo metaforico, delle striscie o ritagli di pasta sfogliata, di mezzo cent. di spessore, e dettagliati in rettangoli di 7 cent. di lunghezza su 2 di larghezza, che vengono velati con farcie fine diverse, sia di pesci, che di volatili, che di crostacei. I fiammiferi per « fuori d'opera » (che derivano da quelli omonimi dei pasticcieri dulciari) differenziano dai Dartesi (*Dartois*), conciossiachè questi comportano 2 foglietti di pasta sovrapposti, rinchiudenti la guarnitura nell'interno, e non si dettagliano che dopo cottura. Nei fuori d'opera freddi, vi sono anche dei fiammiferi con farcia di pesce cajennata, che dopo 12 minuti di cottura al forno tiepido, vengono lasciati raffreddare.

826. — Fiammiferi colle acciughe.

Sovra dei ritagli di pasta sfoglia, nelle dimensioni suindicate, spalmate della farcia fina di pesce al burro d'acciuga; ponete quindi, su cadaun fiammifero, un filetto d'acciuga. Avanzate a forno tiepido, per 12 a 14 minuti di cottura.

827. — Fiammiferi colle gamberette.

Come i precedenti; velate i rettangoli di pasta, con farcia fina di merlango al burro di gamberette; sovrapponete delle code di gamberette scaloppate. Medesimo tempo di cottura nel forno tiepido.

828. — Fiammiferi colla crema di pollo.

Come i precedenti; velate con farcia di bianco di pollo alla panna, addizionata con lingua allo scarlatto e tartufi tritati; sovrapponete una fettina di detta lingua. Medesimo tempo di cottura come sopra.

Filetti alla Horly [1].

Sotto questa designazione, oppure « alla Horling », le metodologie culinarie francesi intendono un apprestamento per fritture, specialmente di filetti di pesci, che può variare a seconda del gusto del cuciniere, come pure piegarsi alle esigenze richieste dal gusto dell'anfitrione o da quello dei suoi convitati. In principio, qualsiasi filetto di pesce trattato « alla Horly » dovrebbe essere panato all'inglese, ma può essere anche avvolto dalla solita pasta o colla (intriso di farina ed acqua con altri ingredienti) da friggere, e persino, da alcuni, semplicemente infarinato e passato nell'uovo. Solamente l'accompagnamento resta invariato: la salsa di pomidoro. Nella cucina italiana, il trattamento, così detto all'Horly, si limita ad una frittura ordinaria, che può essere servita anche con salsa Bearnese.

829. — Horly di filetti di sogliola alla Francese.

Togliete la pelle a 3 o 4 sogliole; distaccatene i filetti, divideteli in due nel centro, collocateli in una terrina con una cipolla a fette, poche foglie di prezzemolo, un po' d'olio, il sugo di un limone e sale; lasciate in fusione per un'ora; scolateli su d'un pannolino, infarinateli, pochi per volta, e friggeteli di bel colore in grande *frittura* calda; asciugateli su carta bibula, salateli, disponeteli a cespuglio sopra un tovagliolo, guarniteli con prezzemolo fritto e spicchi di limoni freschi. Procede medesimamente co' filetti di pesce persico.

830. — Horly di filetti di trote alla Provenzale.

Togliete i filetti a 7 od 8 piccole trote, fateli marinare, durante un'ora, con un po' d'olio, sugo di limone, foglie di prezzemolo e sale; scolateli, infarinateli leggermente ed immergeteli, uno ad uno, in una pastina da friggere leggera; gettateli nella *frittura* calda, ed appena siano di bel colore, scolateli, disponeteli su tovagliuolo ripiegato con mazzolino di prezzemolo fritto.

831. — Horly di filetti di salmone alla San Fiorentino.

Togliete la pelle e le spine ad un pezzo di salmone; tagliate la polpa dei filetti a fette; marinateli, come si disse per i precedenti; scolateli, infarinateli, immergeteli nell'uovo sbattuto, scolateli, gettateli, ad uno ad uno, nella *frittura* calda, procedendo come per quelli di sfoglia e di trota.

832. — Horly di filetti di merlango all'italiana.

Togliete i filetti ad alcuni piccoli merlanghi; fateli marinare a crudo per un'ora come gli anzidetti; infarinateli, tuffateli in una pastina leggiera o intriso di farina, con uova

(1) Horly *oppure* Horling, *famoso cuoco tedesco della casa Regnante di Prussia.*

intere, con un po' di vino bianco, qualche cucchiaiata d'olio; quindi gettateli nella frittura calda, procedendo come i precedenti.

833. — Horly di filetti di sgomberi all'inglese.

Togliete i filetti a 7 od 8 sgomberi o lucertoloni di mare, divideteli per pararli come quelli di sogliola; marinateli, infarinateli, dorateli coll'uovo, impanateli e friggeteli come gli altri precedenti, e serviteli medesimamente.

834. — Filetti di sfoglia alla Wite bait.

Attesa la impossibilità di avere, fuori che dal Tamigi, la delicata frittura, detta « esca bianca » (*wite bait*) dagl'inglesi, il sig. Alberto Chevallier ha ideato un'ingegnosa imitazione (che può servire anche per i « gianchetti ») di questi deliziosi pesciolini, ricorrendo ai filetti di sfoglia tagliati come fiammiferi.

Procedimento : Distaccate i filetti a due sfoglie freschissime di media grossezza; tagliate questi filetti di traverso e ad uso « giuliana », o per meglio intenderci, come tanti fiammiferi sottili; situateli in un tondo fondo e lasciateli marinare, durante 2 ore, nel sugo di limone affinchè s'irrigidiscano e si trasformino in *wite bait*. Pochi istanti prima di servirli, fateli sgocciolare premendoli leggermente tra due pannolini; poneteli nel latte, quindi infarinateli, e poi gettateli nella frittura calda (in due o tre volte) affinchè riesca più facile ed agevole l'operazione. Serviteli come gli *wite bait*.

835. — Filetto di salmone alla S. Fiorenzo.

Da un bel pezzo di salmone, tagliate delle scaloppine, mettetele a marinare come sopra è detto, lasciatele per circa 2 ore, affinchè prendano dell'aroma; togliet ele ed asciugatele per passarle nella farina, indi nell'uovo, poscia nella frittura bollente. Fate un cespuglio di patate fritte, collocate all'ingiro quelle scaloppine e servite.

836. — Eperlani fritti alla Horly.

Dopo averli raschiati leggermente col coltello e sbuzzati dalle orecchie, lavateli, asciugateli con un pannolino; infarinateli pochi per volta, passateli nell'uovo frullato oppure nel latte, cuoceteli in frittura calda e ritirateli quando saranno di bel colore dorato; salateli, disponeteli a cespuglio su salvietta, con prezzemolo fritto e limoni.

837. — Horly di filetto di vitello.

Tagliate dai filetti di vitello delle strisce lunghe 10 cent. e dello spessore d'un cent.; marinateli con olio, limone, sale, pepe, cipolla affettata, sedani, radici di prezzemolo, una foglia di lauro; lasciateli macerare per 2 ore, asciugateli, passateli nella farina, quindi nell'uovo, ed immergeteli nello strutto caldo; serviteli sopra uno zoccolo a paniere guernito con prezzemolo, accompagnati da salsa bearnese a parte.

Fondinbocca *(Fondants)* e Morbidelle.

I fondinbocca sono piccoli crocchetti, generalmente manipolati a foggia di pera, e composti di passati semplici o addizionati di panati secondari; desumendo però il loro nome dal passato principale. Vengono fritti all'istante, dopo essere stati panati all'inglese. Le morbidelle, come pure le così dette mingherlinette (*mignonettes*), variano di forma ma poco di sostanza.

838. — Fondinbocca di tordi.

Disossate i tordi, che avrete fatti preventivamente affogare con qualche goccia di fondi di selvaggina e poche bacche di ginepro peste e passate per setaccio. Aggiungete al passato il terzo del suo peso di passato di fegatini di piccioni grillettati nel burro.

NB. — Nel caso i tordi non fossero di stagione, ricorrete, in Italia, ai tordi in concia d'Ostuni (Prov. di Lecce), che sono squisitissimi.

839. — Fondinbocca di beccaccie.

Apparecchio composto di tre parti di passato di beccaccie, ed una parte di passato di marroni, ed una parte di salmistrata (*salmis*) di beccaccie molto ridotta. Lasciate raffreddare su placca, dividete in tante porzioni di 60 grammi di peso cadauna; manipolatele e foggiatele a pera allungata; panatele all'inglese, con midolla finissima di pane duro, pesta e setacciata; friggete sull'istante. Servite su salvietta.

840. — Fondinbocca di fagiano.

Apparecchio composto di 3 parti di purea di fagiano, 2 parti di salmistrata molto ridotta, ed una parte di passato di fegatini di pollo. Procedete come per quelli di beccaccia.

841. — Fondinbocca di pollo.

Apparecchio composto di due terzi di purea di carne di pollo, un terzo di purea di fegato grasso e di purea di lingua allo scarlatto, e un decil. di salsa alemanna ridotta a fondo per 500 gr. di passato.

842. — Morbidelle di pollo.

Imburrate degli stampi tondi concavi; depositateci uno strato di farcia di pollo, lasciando nel mezzo, concavo, un vuoto per mettere una dadolata di pollo col vellutato; ricoprite con farcia onde livellare il concavo dello stampo; metteteli in acqua bollente, sino a che si stacchino dallo stampo; sgocciolateli sopra un setaccio; passateli nell'uovo e pane trito e friggeteli nello strutto. Collocate le morbidelle sopra dei rialzi di porcellana o su crostate, servite con salsa suprema a parte.

843. — Morbidelle coi tartufi.

Si procede come per quelle di pollo, solo rimpiazzate la dadolata di pollo con una dadolata di tartufi neri, cotti nel marsala e legati con salsa spagnuola densa. Serviteli su tovagliolo con prezzemolo nel centro.

844. – Morbidelle di polenta con tartufi.

Preparate una polentina tenera, ultimata con burro e reggiano; mettetela entro un sacchetto di tela, foggiato ad imbuto, come quello per modellare i biscotti; depositate sopra una placca tanti bignoli e, di mano in mano che spingete la polentina sulla placca, collocate su ogni bignolo una pallina di fonduta fredda nel centro, che preventivamente avrete amalgamata insieme ad una dadolata di tartufi bianchi; coprite i bignoli con la polenta calda, per modo che s'incollino le due parti con la fonduta al centro e lasciatele raffreddare; passatele nel pane, indi nell'uovo, quindi nuovamente nel pane e friggetele nel burro; servitele sopra un crostino. Si possono anche friggere a grande frittura, ma restano meno delicate.

Formaggi caldi.

Sono molto in uso al giorno d'oggi, e nelle mense signorili, per quanto d'origine plebea ed abbastanza antica, almeno per l'Italia meridionale, dove da molto tempo si usa il cacio-cavallo o le « muzzarelle » arroste, « il provolone in carrozza » accentuato coi « diavolicchi », oppure colle « cereselle », che sono peperoncini rossi, come la *paprica* degli Ungheresi, il *pimenton* degli Spagnuoli, ed il pepe di Cajenna per gli Inglesi.

Anche in certe regioni, come vedemmo nell'articolo *Donzelline*, si avevano già nell'Emilia, specialmente a Reggio, da tempi immemorabili, delle « chizze » col formaggio, formate da due foglietti rettangolari di pasta frolla, lavorata con burro e strutto, dentro i quali si metteva una fetta di formaggio di grana giovane, cioè tenero (detto appunto da *chizze*), con un pezzettino di burro; quindi messe a friggere nello strutto bollente affinchè si gonfino bene. Egli è perciò che, in Italia, l'adottamento dei formaggi caldi non è che un ritorno *folkloristico* a molti camangiari degli antichi tempi, tuttora persistenti, quali vivande regionali e popolari nei paesi della bassa Italia ed in quelli del centro.

Del resto, se si considera bene, anche la fonduta piemontese o « cacimpero » dei toscani, è un apparecchio di formaggio fuso che ritroveremo nei *Ciernkis*, nei *Pirokis* russi, nei *Varenikis* alla polacca col *Twarog*, e nei così detti *Velsh rarebit* degli inglesi, ed in alcuni altri *savorys*. Ciò premesso, passiamo a dare alcune formole di formaggi caldi, che ripiglieremo in seguito nei *Savorys*.

Gli inglesi però — come si dirà per i *toasts* — procedono in un modo più originale per ottenere la fusione del formaggio, ch'essi tagliano a fette sottilissime, oppure a piccoli dadolini, facendolo fondere a parte con qualche cucchiaiata di birra pallida (*pale-ale*), ed un po' di senape inglese (*Colman's mustard*), ed appena fuso (come il nostro « cacimpero » o « fonduta ») lo versano sulla fetta rostita di pane, spalmandola rapidamente e spolverandola con pepe di Cajenna, oppure col Curry.

Invece delle fette di pane tostate, potrebbero anche supplire quelle piccole gallette salate dette *bretzelles*, che appunto servono, in Svizzera e nei paesi tedeschi, per invogliare a bere, provocando artificialmente la sete. Facciamo seguire varî esemplari nostrani ed esteri di formaggi caldi. Però, nei *Savorys*, e particolarmente nei *Toasts* o Tostate, il lettore troverà altri formaggi caldi che per metodo di classifica si dovettero riportare nelle loro rispettive rubriche. Così, pure, nei *Soffiati*, ne troverà uno tipico nostrano.

Appartengono ai formaggi caldi anche le *Talmusine*. Sono pasticcetti di sfogliata, oppure di pasta a mezzo burro (*pate à foncer*) colla quale si rivestono o si foderano degli stampini scannellati da tortoline, che vengono decorati e guarniti al sacchetto con pasta da ramechini. Dorateli, spargetevi sopra dei dadolini di formaggio, e fate cuocere nel forno. Dopo la cottura, farcite l'interno col sacchetto ripieno di crema pasticciera al formaggio reggiano. Questa è la definizione che danno generalmente le metodologie francesi di questi pasticcetti — d'origine puramente latina, *tabula musæ*, ossia « tavola della musa »,

d'onde il vocabolo francese *talmetier* o pistrinaio — che vengono confezionati anche dai pasticcieri dulciari, e riempiti con crema, oppure con zabaglione, con lattemiele, ecc. Da noi, le « talmusine » o « talmatine » come vogliono chiamarsi, sono anche dei bignoli cotti nel forno e poi ripieni di crema col formaggio, sia gruviera che fontina, che grana reggiano o lodigiano.

845. — La Provola in carrozza.

Tagliate tante fettine di pane di forma rettangolare e dello spessore di circa un cent., deponete sopra ogni fetta un pezzettino di provatura di bufala o *mozzarella*; copritela con un'altra fetta di pane per modo da costituire uno « sandviccio », dove la provatura verrà racchiusa tra le due fette di pane (anzi, sovente, si aggiunge sulla fetta di provatura, una strisciolina di *ceresella* o di *diavolicchio*, che sono peperoncini lunghi, bacilliformi, rossi e pimentati come quelli di Cajenna). Questi « sandvicetti » vengono, tre a tre, infilzati con uno stecco o *palicco*, per mantenerli uniti; s'inzuppano leggermente di brodo o di latte un po' salato; si rotolano nella farina, quindi si passano nel tuorlo d'uovo frullato, quindi si friggono, di bel colore dorato, nella frittura calda di sugnaccio o *saindou*. Si tolgono gli stecchi e si servono caldissimi su salvietta piegata. Questi sono i più antichi formaggi caldi che folkloristicamente si conoscano, e sono italiani.

846. — Ramechini (*Ramequins*).

Appartengono ai così detti formaggi caldi dei fuori d'opera della antica cucina francese, e sarebbero il diminutivo della così detta *Gougére* dei borgognoni.

Fate un apparecchio di pasta reale col latte, addizionato con 50 gr. di gruviera ossia Hementhal fresco (oppure « fontina » d'Aosta) grattugiato, e 50 gr. del medesimo tagliato a cubettini (nelle proporzioni di un quarto per pasta reale, costituendo un totale di circa 650 a 660 gr.). Foggiate come dei piccoli bignoli — detti *choux* dai francesi — dorateli, spargete su cadauno una presa di gruviera o di fontina fresca tagliata a dadolini; fate cuocere a forno dolce. Servite su salvietta appena usciti dal forno. (Vedi *Talmatine* o *Talmusine*, ecc.).

847. — Galanterie al Chester.

Con pasta reale, fate, sopra placca unta di burro, delle bignole lunghe 6 cent.; ponetele a cuocere nel forno; apritele per la loro lunghezza e farcitele con il composto seguente: 100 gr. di Chester (in mancanza di questo, del buon reggiano), 35 gr. burro, 3 tuorli d'uovo, sale e pepe di Cajenna; mettete su fuoco moderato con un decil. di panna, fate rapprendere, e quando è freddo riempite le bignole, spalmate la parte superiore leggermente col composto e passatelo nel formaggio; 10 minuti prima di servire, mettetele a forno caldo, indi servite.

848. — Sfogliatine con crema di Stilton.

Preparate una pasta sfogliata con 300 gr. di farina e 300 di burro; datele sei giri o voltate come si pratica per i cannoncini o tortiglioni, e tenetela in caldo. Avrete pronta una crema al formaggio con 200 gr. di stilton (formaggio inglese della contea di Leicester,

molto più grasso del Chester, e che, durante la sua maturazione, circa 2 anni, viene irrorato con vino bianco, mediante un'apertura praticata nel mezzo della forma cilindrica), 2 cucchiaiatine di farina e 4 tuorli d'uovo, stemperati con un quintino di mezza

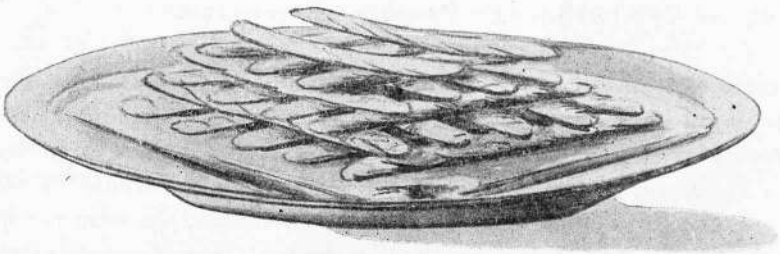


Fig. 23. — Sfogliatine con crema di Stilton.

panna; appena arriva al primo bollore, riempitene le sfogliatine a cannelloni e servitele calde (*V. figura 23*).

849. — Tortoline con Stilton.

Cuocete a bianco 18 tortoline, fate una fonduta spessa col formaggio di Stilton; in mancanza di questo serve l'Olandese; addizionatelo d'un pizzico di Cajenna e riempite le tortoline, mettetele in forno caldo per 10 minuti e servitele.

850. — Tortoline col Chester e coll'Haddoc.

Cuocete a bianco 18 tortoline ovali, spalmatele coll'apparecchio precedente, ma confezionato col formaggio di Chester; friggete nel burro della polpa di Haddoc (merluzzotto fresco), tagliatela a dadi e cospargetela sulle tortoline, spolverando con *paprica*.

851. — Galletta Briarda.

Impastate: 150 gr. farina, 100 gr. di formaggio di Brie, e 50 gr. di burro, con un bianco d'uovo, assaporate con sale, pepe, noce moscata; tirate il pastone collo spianatoio, e tagliate dei dischi sottili di 2 millimetri, del diametro di 4 cent. e fateli cuocere; accoppiateli, aggiungendo, come tramezzo, l'apparecchio delle galanterie al Chester (N. 847); fateli riscaldare e serviteli caldi.

852. — Gallette col Gorgonzola.

Sostituiscono le suddette « *gallette Briarde* », composte invece col Gorgonzola anzichè col Brie.

Prendete 350 gr. di farina, 120 gr. di burro, 250 gr. di gorgonzola grasso bianco (non erborinato), 3 tuorli d'uovo, sale, pepe di Cajenna, e rasura di noce moscata. Pigiate ed impastate sulla spianatoia, poscia lasciate riposare la pasta. Spianatela col matterello fino ad 8 millimetri di spessore. Dettagliatela coll'asporta-pezzo, scannellato, di 6 cent. di

diametro, untatene la superficie col pennello intriso di latte, rigate coi rebbi della forchetta e fate cuocere a forno medio. Servite caldissime.

853. — Zolfanelli (*Allumettes*).

Prendete delle strisce o ritagli di pasta sfoglia, di circa 8 cent. di larghezza, di lunghezza a piacere, e di 5 mill. di spessore. Distendete su quelle strisce un apparecchio di besciamella piuttosto denso e addizionato (a freddo) con gruviera grattugiato, ed un pizzico di cajenna. Spolverate la superficie con formaggio reggiano, lisciandolo con la lama del coltello. Dettagliate in tanti rettangoli larghi 2 cent. e cuocete a forno temperato.

854. — " Condés „ con formaggio.

Sono varietà di « zolfanelli » (*allumettes*), fatti con ritagli di pasta sfoglia, mascherati da uno strato denso di besciamella misticata a tuorli d'uovo, accentuata con cajenna ed addizionata, appena fredda, con del formaggio reggiano e della gruviera, tagliati a piccoli cubetti. Dettagliate e fate cuocere come i « zolfanelli ».

855. — " Talmusine „ col formaggio (*Talmouse Bagration*).

Foderate degli stampi scannellati per tortelette, con pasta a mezzo burro fina, piccateli e guarniteli, al sacchetto, con pasta reale da ramechini. Dorate e versate su cadauno un pizzico di cacio tagliato a dadi. Fate cuocere, ed appena usciti dal forno e sformati, riempiteli, mediante sacchetto, di crema pasticciera con fontina d'Aosta.

856. — Talmusine col formaggio reggiano.

Col tagliapaste formate circa 18 dischi di cent. 7 di diametro, collocate nel centro un composto di fonduta col « tosone » del formaggio reggiano; dorate i bordi e chiudetelo dentro, mettete a forno caldo; quando saranno cotte si servono subito, spolverandole con formaggio reggiano grattato ed un pizzico di Cajenna.

857. — " Vatrouski „ con formaggio.

Prendete dei fogli di pasta come per quei tortelli russi detti *Coulibiachi* (12 cent. di diametro); guarniteli con una fonduta o cacimpero alla polacca, detto *twaroga* — come i *Piroki* col formaggio bianco ed i *Vareniki* polacchi — piegateli come i tortelli o come i così detti « fagottini » dei pasticcieri veneti, e fateli cuocere durante 16 a 18 minuti, a forno medio. Serviteli caldi.

Frittelle.

Le frittelle costituiscono una varietà numerosa di vivande semplici, piuttosto economiche, e che, folkloristicamente, sia nella cucina italiana che nella francese — ma particolarmente nella nostrana — sono comunissime ed alla portata di tutte le borse.

In Italia, generalmente, si fanno di legumi, di pesci, di frutta, e, più raramente, di carni, salvo, per avventura, quelle di cervella, di animelle, di testina di vitello, di pieducci, e simili.

Gli elementi essenziali sono, dunque, i sopradetti; ma i coefficienti necessarî perchè la frittella riesca soffice, croccantina e saporita, sono: ottimo olio d'oliva per friggere, ed una buona pasta o colla (fatta con intriso di farina di frumento nell'acqua), per modo che si ottenga una pastella piuttosto liquida, a cui si unisce un po' di sale, ed anche un po' d'olio, e talvolta qualche goccia di vino ed anche qualche uovo; altri vi aggiungono un po' di prezzemolo trito.

858. — Frittelle alla Fiorentina.

Stemperate fior di farina con dell'acqua, rimestandola accuratamente onde non faccia grumoli; ottenuta la quantità che vi occorre, e della densità voluta, cioè d'una poltiglia liquida, aggiungeteci un pizzico di sale, tre o quattro tuorli d'uovo — a seconda della quantità di pasta che avrete fatta —, un po' di raschiatura di buccia di limone o cedro ben fresco, un pugillo di zibibbo, già mondato, sgranato e lavato; rimestate bene il composto; versatelo col cucchiaio nella padella, mentre frigge l'olio bollente; ogni contenuto colmo del cucchiaio costituirà una frittella; lasciatele cuocere fino a che siano di bel color dorato; cercando di togliere, man mano, quelle prime a misura che sono cotte. Sgocciolate, sgrassate e servite calde su salvietta. Se credete, spolverate con zucchero al velo.

859. — Frittelle di " tondone „ alla Fiorentina.

Stemperate 250 gr. di farina, con due decilitri d'acqua, che verserete a poco a poco nel tramenare la pasta, e salate anche con un pizzico di sale. Gettate questo intriso in padella per cuocerlo in bianco nel burro (oppure nell'olio o nel lardo a vostro piacere), e quando è assodato da una parte, voltatelo dall'altra. Così ottenuto il « tondone », pestatelo nel mortaio con un po' di rasura di buccia di limone e rammorbiditelo con 6 uova, avvertendo però di metterne due ad un tratto, e le altre quattro, una alla volta con le chiare montate, lavorando molto il composto. Friggetelo a cucchiaiate e vedrete che le frittelle, col calore della frittura, diventeranno dei veri sgonfiotti. Servitele su salvietta, spolverate di zucchero al velo.

860. — Frittelle alla neve d'albume.

Mettete in una larga ciotola: 100 gr. di fior di farina, 4 tuorli d'uovo, mezzo decilitro di vino bianco, un pizzico di sale e frullate la miscela per bene, tanto che diventi una pasta molto soffice; d'altra parte, dibattete col frustino gli albumi delle 4 uova, in un'altra ciotola, e montateli, come si dice, « a neve ». Prendete un'animella, un: cervello di manzo ed un paio di schienali (ogni cosa dipellata, sgorgata dal sangue e monda dai grumi e spruzzata d'aceto quindi bislessata), tagliateli a pezzetti lunghi 8 cent. circa, che ravvolgerete ognuno principalmente nella pasta da bignole summentovata, poscia

nella spuma d'albume alla neve, per essere infine gettati nella frittura bollente in padella, specialmente nell'olio. Servite su salvietta, tanto sale quanto come frittura mista, insieme a verdure, sia fagiolini verdi o cornetti (bislessati, infarinati, quindi fritti nell'olio), cappelle affettate di funghi, oppure melanzane, zucchetti, scorzonere, carciofi a spicchi, ecc., bislessati, infarinati e fritti come i fagiolini.

861. — Frittelle di " cacio cavallo „ all'antica.

Grattate del pane, non secco, ma raffermo, e soltanto la mollica (6 ettogrammi per 10 o 12 persone); così, pure, grattugiate 600 gr. di « cacio cavallo » o di « provolone » di Gravina e mescolatelo insieme al pane dentro una ciotola capace. Aggiungete 2 cucchiaiate di prezzemolo trito, sale, pepe e odore di noce moscata. Mescolate bene con la spatola ed impastate l'amalgama mediante l'aggiunta — mano a mano — di uova frullate, tanto da ottenere un pastoncino ben compatto e sostenuto. Spolverizzate con farina la spianatoia e versateci sopra il pastone che rotolerete e dividerete in tanti dischetti larghi come pezzi da 5 franchi d'argento, ma di doppio spessore. Infarinate i dischetti, passateli quindi nell'uovo sbattuto e friggeteli, pochi alla volta, nell'olio o nello strutto bollente, in padella, su fuoco ardente. Appena di bel colore dorato, toglieteli e disgrassateli su carta bibula; disponeteli su salvietta ripiegata in piatto oblungo e mandate in tavola. Anche questi, folkloristicamente, sono formaggi caldi.

862. — Frittelle di baccalà alla Nizzarda.

Prendete del baccalà già messo in molle, e ben battuto col matterello, tagliatene a pezzetti la polpa bella bianca. Intridete questi pezzetti nella colla o pasta da friggere (metà farina e metà acqua con un po' di sale e qualche goccia d'olio) e gettateli così involti nella pasta dentro l'olio bollente in padella. Appena cotte le frittelle, servitele con prezzemolo fritto e limone.

863. — Frittelle di " gianchetti „ alla genovese.

Prendete di quei pesciolini, o meglio neonati di pesciolini che chiamano in Liguria *gianchetti* ed anche *rossetti* (1), nettateli dalle alghe e dalla sabbia, lavateli mettendoli dentro uno scolapaste. Fateli scolare ed asciugateli tra due salviette. D'altra parte fate un intriso o pasta da friggere un po' liquida, con farina, acqua e un tuorlo d'uovo, un pizzico di prezzemolo tritato finamente, un po' di sale ed una presina di pepe; sbattetela, e quindi incorporateci i gianchettini nella quantità circa della metà dell'intriso o pasta da friggere. Prendete di quella mistura con un cucchiaio e versatela nell'olio bollente in padella, e così procedete come per qualsiasi altra frittella e servite caldo su salvietta con prezzemolo fritto e spicchi di limone.

864. — Frittelle di cieche alla Pisana.

Cuocete in umido, con olio, due spicchi d'aglio interi e salvia, le cieche (piccolissime anguille che rimontano l'Arno), quindi togliete l'aglio e tritatelo finamente; frullate delle

(1) *I bianchetti o gianchetti sono gli alevini o neonati di sardelle, acciughe, pagelli, perlani e simili pesci argentini; i « rossetti », invece, molto più squisiti, sono neonati di triglie; soltanto nel mar Ligure è permessa la pesca dei gianchetti e rossetti.*

uova in proporzione (tre uova per 500 gr. di cieche), salatele ed aggiungete — oltre all'aglio trito — due cucchiaiate di reggiano grattato ed una cucchiaiata di pangrattato; mescolateci le cieche ed incorporatele bene nel suddetto preparato, e prendendone delle cucchiaiate per volta, fatene delle frittelle, che servirete su salvietta con limone a spicchi.

865. — Frittelle d'ostriche alla marescialla.

Affogate la quantità d'ostriche che giudicate necessaria; sgusciatele, asciugatele, immergetele nella pasta stemperata per frittelle e fatele friggere all'istante. Disponetele in gruppetti di 6 dentro grande conchiglia cava (oppure su « capisanti » d'argento), con fette di limone sotto e ciuffettini di prezzemolo fritto sopra.

866. — Frittelle di gamberetti.

Preparate, nella quantità che vi occorre, i gamberetti, ben vivi e sani come di regola, togliendo loro il budello escrementizio; gettateli nell'acqua salata ed acidolata ben bollente, dove li lascerete soltanto 2 minuti — il tempo necessario per ucciderli. Preparate, in una terrina, un intriso composto d'una cucchiaiata di farina diluita mediante una cucchiaiata di latte freddo; rompeteci tre uova freschissime, assaporite con pepe e sale, e sbattete bene la mistura. Sgusciate, ad uno ad uno, i gamberetti, togliendo loro la carapaccia; e, colle forbici, sbarbellate la coda, ed amputate le zampette; quindi, così ridotti, immergete ciascuno nell'intriso suddetto che avete preparato. Nella padella mettete a scaldare, su fuoco vivo, del burro chiarificato, ed appena caldo, gettate, uno per uno, i gamberetti, per modo da essere staggiti nel loro involucro di pasta, rimanendone come vestiti; girateli da tutte le parti onde vengano fritti completamente. Serviteli, a guisa di cespuglio o a semplice piramide, su salvietta, contornando la base con spicchi di limone.

867. — Frittelle di mitili.

Prendete tre o quattro dozzine di mitili, ossia « datteri di mare »; nettateli, e poneteli a sgorgare nell'acqua salata con un po' d'aceto e lasciateli marinare durante qualche ora. Poi fate schiudere i mitili, ponendoli dentro una casserola sul fuoco, e sgusciati, metteteli a sgocciolare su d'un setaccio. Ponete dentro una casserola un grosso pezzo di burro fresco, tre cucchiaiate di farina e bagnate con mezzo litro di latte bollente, nel quale avrete preventivamente messo in infusione quattro cucchiaiate di rasura di midolla di pane secco e finamente setacciata. Salate, pepate e fate che la salsa riesca poco allungata ed abbastanza spessa; aggiungeteci allora i mitili ed un uovo intiero battuto. Rimestate vivamente, versate in un piatto e lasciate raffreddare. Prendete di questa pasta fredda col cucchiaio, passatela nell'uovo sbattuto, quindi nella farina, e lasciate cadere nella frittura calda in padella. Servite caldo su salvietta piegata con prezzemolo fritto e spicchi di limone.

868. — Frittelle di lumache.

Prendete delle giovani lumache, così dette di vigna: « sciôsi » o « monze »; oppure di olivo, come i « ciôni » (1) — così dialettalmente vengono chiamate certe lumache eduli

(1) *I* cioni, *detti* cantareu *o* tappat *dai nizzardi* (tappé *dei francesi*), *sono piccole lumache dal guscio color marrone, ed il gasteropodo è di color grigio scuro; si trovano nei terreni coltivati ad olivo. Sono squisitissimi.*

nelle varie regioni del Veneto, della Sardegna e della Toscana —, fatele sgorgare mantenendole un quarto d'ora con sale ed aceto; ponetele a cuocere in un brodetto o corboglione aromatizzato con erbe: timo, origano, lauro e simili, mantenendole in questo « corboglione » durante tre ore circa, o poco più. Sortitele intiere dal loro guscio, fatele sgocciolare; sopprimete l'ultima appendice elicoidale, perchè amara, così pure estirpate il ventre e l'intestino. Immergetele nella colla o pasta da friggere, mista a tritura di prezzemolo, cipolletta, ed altre erbuccie, fate friggere nell'olio ben caldo. Servite su salvietta. I nizzardi ed i provenzali vi versano sopra l'*ayolì* o crema d'aglio.

869. — Frittelle di cavolfiore o di broccoli.

Dopo avere lessato il cesto d'un bel cavolfiore o d'un broccolo, lasciatelo raffreddare; tagliatelo a fette, immergete queste nell'intriso d'acqua e farina, con una o due uova miste e frullate insieme; prendete a cucchiaiate l'apparecchio, ed ogni cucchiaiata versata nell'olio bollente servirà per fare una frittella. Appena ottenute le frittelle di bel colore dorato e croccantine, sgocciolatele e sgrassatele su carta bibula, e servitele calde su salvietta con ciuffi di prezzemolo fritti.

NB. — Collo stesso sistema si possono ottenere frittelle di cardi, di carciofi (questi ultimi dopo essere stati circoncisi e girati col coltellino da legumi per togliere le foglie troppo verdi e fibrose, vengono tagliati in quattro spicchi, quindi imbianchiti, scolati, spremuti, asciugati prima di essere immersi nell'intriso), di carote, di zucchetti, ecc.

870. — Frittelle di scorzonera.

Prendete due tuorli d'uovo; una cucchiaiata di vino bianco, una d'acqua ed una di farina, un po' di sale e fate un intriso o pasta liquida, alla quale aggiungerete 2 bianchi d'uovo sbattuti; fateci passare dei pezzi di scorzonera già lessata, e friggete in padella con olio bollente. Servite su salvietta od anche come contorno di vivande di magro.

871. — Frittelle di borrana alla Toscana.

Preparate il necessario intriso di pasta per fritture, con due manate di farina, un decilitro di vino bianco secco, una cucchiaiata d'olio ed un pizzico di sale; tenetelo piuttosto denso, sbattendolo per bene. Prendete delle foglie di borrana (*borago officinalis*, detta anche *buglossa*), lavatele in acqua fresca più volte, fatele sgocciolare; trinciatele ed unitele alla suddetta pasta; indi rimescolate per bene l'intriso onde amalgamare per bene le foglie tagliuzzate; ed a cucchiaiate versatene nell'olio bollente in padella, formando delle frittelle che servirete calde su salvietta cosparse di zucchero al velo.

NB. — Anche in Liguria si fanno frittelle di boraggine. Collo stesso procedimento si possono fare delle frittelle con foglie odorose, quali: erba santamaria, menta, oppure con tutte e due insieme. Fritte che siano le cospargerete di zucchero al velo.

872. — Frittelle di pomidoro acerbi.

Prendete dei pomidoro di forma ovoidale o piriforme, ma piuttosto ancora acerbetti, cioè appena cominciano a rosseggiare. Tagliateli a dischetti, intrideteli nella pasta da friggere e friggeteli nell'olio oppure nello strutto. È un'eccellente frittura abbastanza frequente in Toscana.

873. — Frittelle di citriuoli.

Sbucciate leggermente dei citriuoli primaticci di media grossezza; tagliateli a dischi dello spessore d'un pezzo da 5 lire d'argento. Intrideteli nella pasta liquida e friggeteli nell'olio o nello strutto.

874. — Frittelle di fiori di crisantemo.

Prendete dei fiori di crisantemo giallo, ben freschi, coi petali ben lunghi e spessi; distaccate questi petali serici, immergeteli in un intriso di farina e di tuorlo d'uovo ben frullati insieme; quindi piombateli nell'olio fino bollente. Ritirateli dalla padella di bel colore dorato e croccantini; poneteli a sgrassare sulla carta bibula; spolverateli di zucchero al velo, vanigliato o cannellato, e serviteli caldi su salvietta.

NB. — Con questo procedimento, o con quello delle foglie di borragine, si possono fare frittelle con varii altri fiori, come: di borragine, di nasturzio, d'acacia, di *gobèas*, di zucca, od anche di alcuni frutti, come i fichi freschi.

Frittoli *(Fritots)*.

Sono varietà di frittelle o di bignoli, costituiti specialmente con scaloppe di volatili, cervella, testina di vitello, pieducci e simili, che vengono previamente marinati con olio, sugo di limone ed erbuccie aromatiche. — La distinzione che stabiliscono alcune metodologie francesi tra i frittoli (1), i bignoli e le frittelle, sarebbe che: i primi s'accompagnano, generalmente, con una salsa, particolarmente con passato o colato (*coulis*) di pomidoro, e che i secondi vengono serviti come vivanda di frittura.

875. — Frittoli alla Soubise.

Tagliate un pollo rostito in otto pezzi, fateli marinare con un po' d'olio, qualche goccia di limone, sale, pepe e prezzemolo misto a dragoncello triti ambedue. Avviluppate i detti pezzi, dopo la marinatura e ben sgocciolati, nella solita pasta da friggere e piombateli nella frittura calda, sia olio o sugna, o grasso d'oca. Servite a cespuglio con ciuffi di prezzemolo fritto collocato nei vani, e su salvietta piegata.

Possono essere accompagnati — se si vuole — con una salsa al latteggiato di cipolle bianche (*Soubise*), oppure con salsa o passato di pomidoro alla provenzale.

---

(1) *Dico* Frittoli *e non* Frittole, *poichè queste, secondo le varie regioni italiane, sono, folkloristicamente parlando, dei bignoli dolci di varia natura, come le* frappe *bolognesi e le* frittole *o* galani *dei Veneti; le* pampuglie *dei napoletani, gl'*intrigoni *degli emiliani (Reggio), i* cenci *dei toscani e simili; come i* blinis *dei russi, le* crèpes *dei francesi. In Calabria, invece, i* frittoli *consistono in zampetti, grugno e code di porco conservate nello strutto dentro olle (come « l'oca confezionata » dei Tolosani), che si mangiano per Carnevale.*

Frittura diverse di carne.

Sotto questa denominazione raccogliamo i principali fritti delle piccole entrate calde d'una volta, particolarmente d'origine e d'indole nostrana.

876. — Frittura mista all'Italiana.

Preparate, sopra un piatto di servizio, un crostone in semola; praticategli tante divisioni, quante qualità di fritture avrete disponibili; sopra uno scomparto mettete dei pezzetti di pieducci (*bas de soie*) fritti, sopra un altro delle crocchette di pollo, delle cervelle fritte, delle crocchette di semola dolci, dei carciofi fritti, delle animelle, dei filoni, del fegato, ecc. Invece, se occorrono di magro, si confeziona con pesci e con crocchette di verdura, come: cavoli fiori fritti, zucchette, funghi, scorzonere, carote, melanzane, ecc. (*V. figura 24*). Procurate di servirla caldissima, con spicchi di limone a parte.

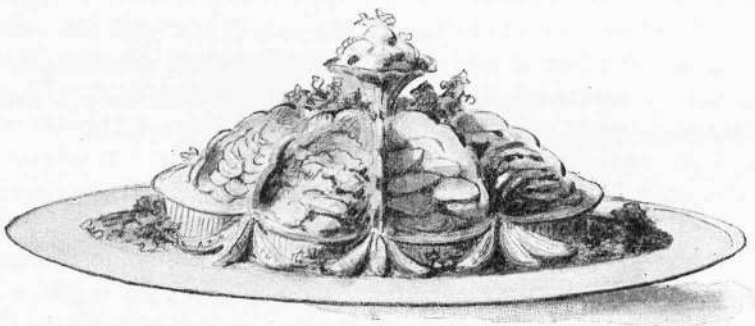


Fig. 24. — Frittura mista all'Italiana.

877. — Cervella fritta alla Fiorentina.

Prelessate con acqua ed un bicchiere di vino bianco secco, con cipolla, sedano e carote, sale e pepe, una cervella di vitello, preventivamente ben lavata e spogliata dei suoi involucri. Dividetela a lame, passatele nella farina bianca, indi nell'uovo battuto e friggetele nello strutto bollente; servite sopra salvietta con prezzemolo fritto nel centro.

878. — Cervella panata.

Lavate e lasciate sgorgare in grand'acqua una cervella priva del suo involucro, tagliatela cruda a lame, passatela nell'uovo, indi nel pane pesto, friggetela nel burro in padella, servitela con prezzemolo fritto.

879. — Granelli fritti alla Maremmana.

Prendete dei granelli di montone oppure di vitello ossia birracchio (nella Maremma, all'epoca che si castravano ancora i poledri, si avevano granelli ottimi di quelli equini);

lessateli in acqua e sale, quindi praticate un'incisione superficiale su quell'involucro fibroso che costituisce la tonaca albuginea del testicolo, e spogliate i granelli dei loro involucri, e tagliateli a spicchi, oppure a rotelle dello spessore d'uno scudo; mortificateli con un po' di sale (oppure copriteli di foglie di salvia, quindi involgeteli dentro una salvietta pulita, nella quale rimarranno due o tre ore), poi infarinateli bene, passateli nell'uovo, poi nel pane grattato oppure nella semola, o nella farina di meliga, quindi friggeteli nell'olio bollente oppure nel burro. Serviteli su salvietta, con fettine di limone per guarnitura, e ciuffetti di prezzemolo fritto nel centro; oppure come frittura mista insieme a dei carciofini, a dei funghi infarinati e fritti come si è detto prima.

880. — Fritto di fegato.

Prendete del fegato ben roseo di vitello, che è il migliore per friggere, oppure di castrato montanino; pulitelo, tagliatelo a fette piuttosto sottili — a forma di losanga preferibilmente —, cospargetele con poco sale, quindi infarinatele, oppure impanatele, friggetele nel burro chiarificato, ma senza farle troppo rosolare, onde il fegato non si indurisca. Ponetele a disuntarsi su carta sciugante bianca o grigia (cioè non colorata) e servitele calde su salvietta, sole o miste a cervella, a zucchetti fritti, costituendo un fritto misto molto in uso da noi — particolarmente presso la piccola borghesia e nelle trattorie non di prim'ordine. Mandate pure, a parte, dei limoni tagliati a spicchi.

881. — Fritto di coratella.

La più indicata è quella d'agnello o di capretto, e comprende il fegato, il cuore ed i polmoni (detto da alcuni, impropriamente, fegato bianco). Si taglia a pezzi o a fette, s'infarinano e si friggono, come si è detto pel fegato; oppure s'intridono i pezzi nell'uovo, quindi nel pangrattato. Si serve come il precedente.

882. — Fritto di schienali.

Gli schienali — detti anche « filoni » — sono il midollo spinale degli animali da macello, specialmente manzo, vitello, montone, e simili.

Prendete degli schienali di manzo; scottateli nell'acqua bollente, togliete loro la pellicola (« pia madre », così detta dagli anatomici), che forma loro da guaina; quindi, dopo averli ben parati, tagliateli a pezzi di giusta lunghezza (4 a 5 cent), infarinateli, friggeteli come i precedenti, e serviteli collo stesso procedimento.

883. — Fritto di animelle.

Sgorgate, poscia prelessate delle animelle di vitello, durante 15 a 20 minuti; quindi scolatele e tagliatele a pezzi di debita dimensione; infarinateli, passateli nell'uovo frullato, e friggeteli come il cervello ed altri fritti già mentovati.

884. — Frittura piccata.

Vivanda molto in voga a Milano, tanto nelle famiglie come nei ristoranti. Il modo di confezionarla varia secondo i gusti; vi sono di quelli che vi uniscono vino bianco, o marsala, o pomodoro, e le guarnizioni tutte vi si adattano. Piccata con risotto, con piselli, con passato di qualsiasi specie. La vera piccata

è sempre fatta con la parte più tenera che il vitello contiene nella coscia chiamata fesa di vitello. Nelle buone cucine vi è sempre pronta della buona fesa oppure filetto di vitello che sarebbe la parte preferita.

Tagliate da un filetto o fesa di vitello delle fette eguali, battetele per modo da renderle di forma quadrata; infarinatele e friggetele facendole rosolare da ambo le faccie con burro alla nocciola. Spolverizzatele con sale e prezzemolo trito, grillettatele ancora un istante; quindi ritirate la frittura che servirete bollente con spicchi di limone a parte. Le guarnizioni variano come si è detto qui sopra.

885. — Polli novelli fritti all'italiana.

Prendete 2 pollastrine oppure 2 galletti di pochi mesi; dopo averli uccisi salassandoli col taglio delle carotidi, spennati e fiammati sulla lampada a spirito; sventrateli, smembrate ognuno in 9 o 10 pezzi a sapersi: 2 coscie, 2 ale, 2 gambe o piloni, il petto (tagliato anche trasversalmente in 2) ed il groppone, procurando d'incidere nelle giunture onde non far scheggie. Immergete i pezzi nella solita pasta di farina stemperata coll'acqua assaporata di sale, ma un po' densa, friggete i pezzi, cominciando dai più grossi e massicci per terminare co' più piccoli. Appena di un bel colore dorato, toglieteli, fateli sgocciolare su carta bibula; quindi serviteli ben caldi, su salvietta.

NB. — I pollastri più grossi possono anche essere ammanniti come fritto, ma bisogna primieramente concedere loro una mezza cottura, sia a lesso che allo spiedo, prima di smembrarli per passarli nella pasta. Lo stesso procedimento dei pollastrini può applicarsi ai piccioni da nido.

886. — Costolette di pollo.

Oltre alle costolette finte, fatte uso *bitokes* alla russa, colla polpa di petto trita e pesta nel mortaio e ridotta a pasta con addizione di latte e uova, ecc., si fanno altre costolette finte, ricavandole dai petti crudi di pollastrini o galletti giovani, che spaccherete abilmente in mezzo, salerete un pochino, immergerete nell'uovo frullato, a cui avrete aggiunto un po' di tritura finissima di prezzemolo, quindi impanerete e poscia farete friggere in padella con burro, o strutto, od olio a piacer vostro, o meglio del gusto di coloro cui è destinata la vivanda. Servite come già si è detto precedentemente.

887. — Piedi di porco alla Piemontese (*Bas de soie*).

Fate cuocere i piedi di porco, spaccati per la loro lunghezza, in un brodo aggiungendovi una cipolla con 6 chiodi di garofano, un bicchiere d'aceto, sale e pepe; cuoceteli per 3 ore; passate il loro brodo e rimetteteci i pieducci dentro e lasciateli raffreddare. Freddi che siano, asciugateli, passateli nel pane indi nell'uovo e nuovamente nel pane; friggeteli in grande frittura, e serviteli caldissimi, con spicchi di limone.

NB. — Col medesimo procedimento si può fare la testina di vitello disossata e ridotta a pezzi.

Fritture alla francese.

888. — Cervelle alla Villeroy.

Scottate leggermente, per togliere più facilmente la pellicola, 3 cervelle di vitello (oppure 6 d'agnello o di montone); cuocetele in acqua e sale, con pepe e mazzolino guarnito, legumi tagliuzzati ed aceto; lasciatele raffreddare nella loro cozione; quindi tagliatele a fette trasversali, cui darete bella forma regolare: losanga, semilunata, romboidale, e simili; velatele con salsa Villeroy; collocatele sulla lastra per raffeddarne la salsa; quindi involgetele nella midolla di pane bianco secco finamente pestata, e indoratele nell'uovo sbattuto, ed impanatele una seconda volta; friggetele e disponetele a cespuglio su tovagliuolo, con mazzolino di prezzemolo fritto; oppure infilzatele nelle asticciuole, a sei per sei, e disponetele a corona, su tampone di riso oppure di pane.

889. — Granelli alla Villeroy.

Togliete, mediante una leggera incisione longitudinale, la pelle fibrosa che ravvolge i granelli di vitello o birracchio; lasciateli diguazzare nell'acqua fredda; gettateli poscia in acqua bollente, salata e leggermente acidulata, e, dopo alcuni minuti, ritirateli dal fuoco; lasciateli raffreddare a metà nella loro cozione; indi scolateli e tagliateli a fette lunghe e sottili (4 a 5 cent. di lungh.), oppure a dischi come scudi; salateli, immergeteli in una salsa Villeroy; disponeteli sulla lastra, ed appena la salsa consolidata, passateli due volte nel pangrattato, friggeteli in abbondante frittura e poi disponeteli su tovagliolo con prezzemolo fritto, oppure infilzati con asticciuole su tampone di riso oppure di midolla di pane fritta.

890. — Animelle alla Villeroy.

Procedete come per le cervelle, e fatene delle asticciuole tramezzate da fette di tartufi e di lingua, montate su tampone di riso, disposte a corona. Nello stesso modo procedete per il midollo allungato o filone (*amourette*) dei francesi; della stessa struttura del cervello da cui dipende.

891. — Code di montone alla Villeroy.

Tagliate l'estremità sottile a 15 code di montone, diguazzatele, prelessatele, fatele poscia bragiare con lardo e legumi in casserola; cotte, disossatele, lasciatele raffreddare sotto leggiera pressione; regolatele d'uguale lunghezza, immergetele nella salsa Villeroy, disponetele su lastra a raffreddare; quindi panatele due volte e poi fatele friggere in abbondante frittura; servitele su tovagliuolo ripiegato.

892. — Pollo alla Villeroy.

Fate lessare un bel pollo; freddo che sia, tagliatelo in 8 pezzi, dividendo le ali, il petto, le coscie e le sotto coscie; involgete ogni pezzo nella salsa Villeroy e fateli

raffreddare. Passateli nel pangrattato indi nell'uovo e nuovamente nel pane; friggeteli nello strutto, serviteli sopra salvietta con prezzemolo fritto. Si può mandare il piatto in tavola, accompagnato con salsa di pomodoro in salsiera a parte.

893. — Pollo all'Indiana.

Si procede come per quello alla Villeroy, soltanto che la salsa deve essere corretta con una cucchiaiatina di polvere di Curry.

894. — Pollo alla S. Fiorenzo.

Preparate un pollo come per fricassea; mettetelo a marinare durante 3 ore circa, con olio, aceto, sale e pepe, cipolle, radici di prezzemolo, sedani e carote affettate. Un quarto d'ora prima di servire, fate asciugare i pezzi sopra salvietta o carta bibula, passateli nella farina, indi nell'uovo, friggeteli e serviteli caldi.

895. — Pollo alla Celestina.

Procedete come per il pollo alla S. Fiorenzo; quando sarà impiattato (però senza salvietta), friggete nello strutto delle uova, regolandovi dal numero dei commensali, per ciascuno un uovo; metteteli come orlatura; poscia versate sopra il tutto una salsa alla Celestina.

Fritture di pesci, molluschi e crostacei.

Si può dire che qualsiasi specie di pesce — sia di mare che di fiume o di lago — sia più o meno adatta ad essere fritta, specialmente se di piccole dimensioni. Però vi sono qualità che si preferiscono farle fritte; come altre, invece, sulla gratella; altre bollite; altre in tocchetto. Generalmente, salvo le sogliole, i naselli, le orate, l'ombrina, i merlanghi, il dentice, il branzino, le triglie e pochi altri pesci fini, sono sempre i pesci ordinarî o di terza qualità, come le alici, sardelle, che vanno fritti. Eccellenti invece sono i varî molluschi cefalopodi come i calamaretti o totani, le seppie, ecc., come pure alcuni crostacei: aragostine, gamberi, gamberette, scampi, molecche, ecc. In quanto ai pesci d'acqua dolce, ottime sono le troterelle, i temoli, i coregoni, i lavaretti, i ghiozzi, i perlani, gli aterini, i boccoli, i caboti, le perchie, la reina, le tinche, le lamprede, la lota ed i suoi latternuoli, i gobioni, le anguille, ed in seguito, come minuta frittaglia: l'argentina, il balbo, il gardone, i latterini, il triotto, la scardola, il cobite, la mozzella, il flegardo, la lasca, l'ussolina, ecc. e tanti altri che servono a costituire la così detta pescheria minuta o « fragaglia » delle trattorie rivierane, dove i friggitori imperano. Tra la fragaglia marina — dove vi sono comprese anche le piccole triglie, le sardelle, le acciughe, le linguattole — abbiamo i pagelli, il caviglione, l'argentina, l'agucchia, la bavosa, la bavosetta, il calcinello, il cornetto, il ficcotto, il ghiandone, il ghiozzo, i parozzi, le linguattole, il rasoio, il ribello, il rondinino, la serretta, lo sgombero, la signora, lo sparletto, il sugherello, la tanuta, la tonnella, il tordo, la tremola, il trombetta, lo zerro, ed i zerretti, la zigurella o donzella.

Qualunque siasi il pesce o i pesci minuti che avrete scelti per friggere, non avrete che a pulirli delle scaglie (1), secondo la loro specie, sventrarli, scaparli, se occorre, p. e.: come le alici o le sardelle; togliere

(1) *Le triglie e le acciughe non si disquamano. Inquanto alle triglie, alcuni, dopo averle infarinate leggermente, e poco prima di friggerle, le passano nell'uovo sbattuto; riescono migliori.*

loro i bronchiali, mozzare le pinne natatoie (ben inteso che i pesciolini minuti, specialmente i gianchetti e roxetti, non si possono che mondarli e nettarli), lavarli, rasciugarli completamente prima di passarli nella farina, deporli sul crivello, ed agitarli per togliere la farina superflua e mantenerli ben separati (avvertendo di lasciarli intieri se di piccola o di media statura, e di tagliarli in due o tre pezzi se più grossi); finalmente friggerli in padella, nell'olio bollente, mantenendoli disgiunti colla forchetta, onde non si collino insieme; quindi, appena fritti di bel colore bianco dorato e croccantini, toglierli dalla padella col mestolo piatto forato, senza spezzarli; fateli scolare e disuntare su carta bibula, spolverateli con sale fino. Serviteli caldi — come ogni altra frittura — su salvietta piegata; e mandate a parte dei limoni tagliati a spicchi per chi desiderasse spruzzarli con il loro sugo.

NB. — Vedere nel capitolo che tratta dei *Pesci*, le particolarità necessarie a cadauna specie.

896. — Acciughe o Sardine fritte.

Scapate — cioè togliete la testa — a 2 o 3 dozzine di belle acciughe (specialmente da Aprile a Maggio che sono belle grasse). Scagliatele, stropicciandole colle dita, dalla coda venendo in su, operando dentro un catino con acqua per agevolare l'operazione; aprite colle forbici la ventraia delle acciughe e sbuzzatele, ma lasciate le ovaie o i latteruoli, e togliete la spina ed altre lische che per avventura incontrerete; così spaccate in due parti, lasciatele aderenti per il filo del dorso e per la coda; dopo averle ben bene asciugate nella salvietta, infarinatele, immergetele nell'uovo frullato e friggetele in padella, nell'olio bollente. (Si possono anche impanare, anzichè infarinare, prima di passarle nell'uovo). Appena fritte di bel colore, ritiratele, ponetele su carta bibula a disuntarsi, e cospargetele di sale fino. Servitele su salvietta, con spicchi di limone a parte. Anche le sardelle — meno fine delle acciughe — si friggono nello stesso modo.

897. — Alici o Sarde a beccafico alla Siciliana.

Prendete delle acciughe oppure delle sarde, che, dopo avere ben nettate e scapate, spinate e spaccate nel mezzo, lasciandole aderenti come le precedenti, porrete in infusione a freddo dentro un leggero marinaggio o concia. Nel frattempo, con poca cipolla soffritta nell'olio, pane grattato torrefatto, acciughe dissalate, prezzemolo trito e condimento, confezionate un ripieno, del quale deporrete, colla punta del coltello, una porzioncella, per lo lungo, sulle faccie interne e aperte delle acciughe o sarde, quindi, con garbo, le farete combaciare come se fossero chiuse; passatele nell'uovo frullato, poscia nel pangrattato, e friggetele, come le precedenti, in padella, con ottimo olio d'oliva bollente. Servitele calde, con limoni, a parte, tagliati a spicchi.

898. — Argentini alla Dugléres (1).

Nettate ed asciugate con garbo gli argentini o eperlani; togliete loro la spina centrale, incidendo i pesciolini lungo il dorso, ma lasciando attaccate la coda e la testa. Farcite, mediante l'aiuto del sacchetto, con un leggero apparecchio di polpa d'argentino misto a *duxelle*. Ricostituite i pesciolini; panateli e dorateli all'inglese; infilzateli, a tre a tre, con uno spiedino d'argento passato attraverso gli occhi. Friggeteli in olio bollente. Serviteli accompagnati da salsa di pomidoro finissima.

---

(1) *Celebre capo cuoco di Rotschild di Parigi; quindi proprietario del* Cafè Anglais sul Boulevard des Italiens.

899. — Bianchetti e Rossetti fritti.

La frittura di questi neonati o alevini di varie specie di pesci del Mediterrano, è una delle più delicate che si possano mangiare dopo i totani o calamaretti. Il guaio si è (per i gastronomi e non per la conservazione della fauna ittiologica), che simili pesciolini, non solo durano pochi mesi (i primi da Febbraio a fine Aprile), i secondi da Agosto a Ottobre, ma soltanto nella riviera ligure ne è permessa la pesca, fino a Nizza, cioè al di qua del Varo, mentre in altre località è proibita la pesca che spopola ed impoverisce la fauna marina. Chiamansi bianchetti i neonati bianchi di acciughe, sardelle, pagelli e simili; rossetti, invece, quelli di triglie, di gallinelle, che sono rossicci.

Puliti dalla sabbia e dalle alghe, vengono infarinati — con una cura e garbo speciale — quindi posti su d'un crivello o setaccio a maglie aperte, e scossi vivamente, onde distaccarli, isolarli, e sbarazzarli dal superfluo della farina che formerebbe pasta. Quindi si friggono nell'olio bollente, tenendoli ben separati colla forchetta, ed in pochi secondi saranno cotti croccantini. Si scolano dall'olio, come gli altri pesciolini, si spolverizzano di sale, e si servono caldi su salvietta con prezzemolo fritto, e con limone a parte.

900. — Baccalà fritto alla Carmelitana.

Procuratevi di quel baccalà di spessore doppio, detto baccalà di Norvegia, bene ammollato per modo che non riesca salato. Prendete la quantità occorrente al numero delle persone (circa 100 gr. a testa), e togliete ad esso la cute e spinatelo accuratamente, e tagliatelo in pezzi lunghi e spessi circa un dito; lavatelo bene, asciugatelo in un panno e collocatelo allineato nel fondo di un piatto concavo, quindi ricopritelo di latte e fatelo stare in esso almeno tre ore. Tiratelo fuori poco prima di friggerlo, riasciugatelo alquanto, infarinatelo, intingetelo nell'uovo battuto e friggetelo in abbondante olio bollente. Occorrono non meno di dieci minuti di cottura. Aggiustate questo fritto in un piatto e circondatelo con spicchi di limone. Vi si addice anche la salsa agrodolce.

901. — Sogliole fritte.

Prendete la quantità di sfoglie — di media dimensione — che vi abbisognano, cercando di poterle friggere intiere. Togliete loro le due cotenne (almeno quella dorsale, di colore bruno), cominciando dalla coda, dopo avere praticata una piccola incisione e tirando con forza la pelle, colle dita d'una mano, verso la testa, mantenete la coda fissa coll'altra mano, onde agevolare, colla contro estensione, lo spellamento. Sbuzzatele delicatamente col dito, dopo avere praticato una piccola apertura colle forbici nella ventraia; incidete, tutto lungo la spina dorsale, con un taglio mediante coltello; staccate un po' le carni dalla spina centrale onde agevolare l'entrata del liquido di frittura sotto i filetti, per poterli meglio distaccare lo scalco colla cazzola (*truelle*); immergetele nel latte per qualche istante; quindi fatele sgocciolare ed asciugatele; infarinatele e fatele friggere, dentro olio bollente, e ritiratele quando saranno di bel colore dorato; badando di non romperle e di ottenerle belle intiere. Ponetele a disuntare su carta bibula, salatele e servitele su piatto oblungo con prezzemolo.

902. — Rotelle di pesce fritto.

Prendete un grosso pesce, specialmente di mare, come il merlango, l'ombrina, il branzino o lupo di mare, e simili (inquanto a quelli d'acqua dolce, ottimi sono la trota

salmonata, lo storioncello, il salmone, la grossa perchia, il luccio, e simili); tagliatelo a fette o rotelle larghe ma sottili; battetele un poco colla lama del coltello, come per le costelette o braciuole di vitello; quindi passatele nell'albume d'uovo sbattuto, poscia nel pangrattato di mollica bianca; fatele grillettare e rosolare in padella, con abbondante burro, avendo la precauzione, nel voltarle, di non romperle; come pure nel cavarle dalla padella per farle sgocciolare su carta bibula; cospargetele di sale. Servitele, disponete a cumulo od a piramide su salvietta, con prezzemolo fritto e fette di limone, scannellate nella buccia, disposte sull'orlo del piatto.

903. — Lamprede alla Piemontese.

Levate ed asciugate le lamprede (Vedi nel capitolo: *I pesci d'acqua dolce*), infarinatele e friggetele nell'olio bollente, servitele con spicchi di limone. In Piemonte, questi pesci non li servono mai soli, ma sempre con un fritto misto.

904. — Carpione fritto e Carpionata.

Squamate una bella carpa reina, che avrete anche — se occorre — slimacciata; svuotatela; ritiratene i latteruoli o le uova, e spaccatela pel dorso; infarinatela e fatela friggere su fuoco vivo; a metà cottura, aggiungete i latteruoli o bottarighe infarinate, lasciate prendere colore; servite con aceto scaldato nella padella, e fette di limone sopra.

NB. — Per la carpionata alla piemontese vi si aggiunge, nell'aceto, cipolle trinciate, aglio a spicchi, erbe aromatiche diverse, e fette di limone.

905. — Filetti di carpione fritti alla Piemontese.

Togliete i filetti a dei carpioni mezzani, « parateli », tagliateli per isbieco a fette; salateli, passateli nell'uovo frullato per poi panarli, quindi ripetete una seconda volta l'operazione; gettateli nella « frittura » calda, pochi per volta, e fateli colorare; scolateli su carta bibula, salateli leggermente, disponeteli a cespuglio su tovagliuolo ripiegato; circondateli con prezzemolo fritto e spicchi di limone. Servite a parte, in salsiera, la salsa alla Piemontese.

906. — Anguilla alla Benoiton.

Disossate l'anguilla; dettagliatela a filettini o agocchie di 10 cent. di lungo, che girerete a spirale; condite, infarinate e friggete. Rizzate a cespuglio con prezzemolo fritto. Accompagnate con salsa, servita a parte in salsiera, ottenuta colla riduzione a un terzo di 3 decil. di vino rosso con 100 gr. di scalogni ed 8 gr. di gambi di prezzemolo triti; passate per staccio e montate la salsa con 150 gr. di burro.

907. — Anguilla fritta all'inglese.

Procedete come per la precedente; ottenendo dei filetti lisci che farete marinare, durante un'ora, con olio, sugo di limone, pepe ed altri aromi e spezierie. Panate all'inglese oppure con *bread-cramps* (Vedi *Salse e Guarniture per pesci*), e friggete. Servite a cespuglio, con accompagnamento di salsa bastarda con burro d'acciuga.

908. — Raiette fritte.

Prendete delle giovini razze (più piccole sono, meglio è); separatele in due parti spellatele sopra e sotto; lavatele in più acque; sgocciolatele, asciugatele colla salvietta; ponetele, quindi, in una terrina a marinare con sale, pepe, prezzemolo, timo, lauro, cipolla affettata finamente, olio ed aceto. In capo ad un'ora di marinaggio, e poco prima di servire, ritiratele, asciugatele, infarinatele, gettatele in frittura calda all'olio; ritiratele appena di bel colore. Servitele contornate con prezzemolo fritto; accompagnato da salsa trita, servita a parte.

909. — Frittura di tonno alla Sarda.

Prendete una rotella di tonno, dello spessore di 4 cent. circa, che farete tagliare preferibilmente verso la parte caudale, ma non sulla coda; badate che la pelle sia d'un bel colore grigio ardesia e d'aspetto metallico, grassa e naturalmente spessa, cioè che faccia cotenna (se la pelle fosse nera e disseccata, è segno che il tonno non è fresco), la carne sia leggermente rosea (ma se fosse di un color di mattone, diffidate). Distaccate la pelle dalla rotella e raschiatene il grasso di cotenna che rimane aderente alle carni; quindi, mediante un taglio divisorio in mezzo alla rotella, esportate la vertebra spinale colla spina. Quindi procedete alla delicata e paziente operazione di separare e distaccare — l'una dopo l'altra — le lamelle carnee, che, come la struttura di una cipolla, costituiscono la parte muscolare del pesce. Queste lamelle carnee, così ottenute, voi le taglierete, a loro volta, in tanti piccoli frammenti di circa 7 mill., che salerete con sale fino macinato. Ponete, in un'insalatiera, 3 cucchiaiate d'olio d'oliva ed il succo di 3 limoni; mescolate i due ingredienti; ponete i frammenti di tonno a marinare, durante un'ora, dentro la miscela, girandoli sovente, col cucchiaio di bosso, come un'insalata. In capo al detto tempo, ritirate i frammenti di tonno, fateli sgocciolare, ed ancora umidi, involtateli nella farina, come pesciolini, e gettatene metà nella padella, in grande frittura bollente d'olio, ed appena irrigiditi, toglieteli, mediante la paletta forata, facendoli sgocciolare sulla padella stessa; quindi, fate friggere, nella stessa guisa, l'altra metà. Servite, su salvietta piegata, quella frittura disposta a piramide, che spolvererete leggermente ed ornerete con prezzemolo fritto; e mandate, su tondi a barchetta, degli spicchi di limone serviti a parte.

910. — Cieche fritte alla Viareggiana.

Lavate le *cieche* (piccole anguille del calibro d'una penna d'oca) fino a che non diano più schiuma; e ponetele a sgocciolare sul setaccio — che coprirete con una salvietta, se fossero, come è desiderabile, ancor vive, affinchè non guizzino via —. Asciugatele, infarinatele, preferibilmente nella farina di grano turco, e gettatele, ad una ad una, in padella con olio bollente. Appena fritte, un po' croccantine, toglietele fuori, fatele sgocciolare su carta bibula, ponetele su piatto con tovaglia piegata e servitele con prezzemolo ed erba salvia leggermente fritta, e spicchi di limone.

911. — Frittura di Wite-bait.

Come per i gianchetti o neonati (*nonats* del Mediterraneo, ed altri alevini o avanotti di pesci) a Londra, si ha la frittura di *Wite-bait* « esca bianca » pesciolini che si trovano (verso l'imboccatura del Tamigi, fino alle vicinanze di Greenvich), che se costituiscono, per l'ittiologo, un vero enigma zoologico,

forniscono al gastronomo la più delicata frittura che si possa desiderare, e viene servita come seconda vivanda di pesce nei pranzi londinesi. Essendo il *Wite-bait* molto fragile, dev'essere fritto appena pescato, cioè: deve fare un salto dall'onda nella padella, o per lo meno, ottenerlo freschissimo.

Come per i gianchetti, si passano nel latte, quindi si avvoltolano copiosamente nella farina, e si pongano, per un istante, sul reticolato d'un setaccio onde sbarazzarli dell'eccesso di farina. Questi pesciolini in miniatura vanno gettati in padella, in piena ed abbondante frittura d'olio, da dove, dopo un minuto, verranno estratti un po' croccantini. Si spolverano con sale raffinato e poco Cajenna fino, e si servono su salvietta con prezzemolo verde e limone.

912. — Totani o calamaretti fritti.

Privateli di quella cartilagine pellucida, fatta a guisa di penna, che hanno nella parte dorsale; colle forbici, apriteli in mezzo nella parte inferiore più bianca; togliete, senza romperla, la vescichetta del nero di cui sono muniti tutti questi cefalopodi, così, pure, togliete quei piccoli artiglietti o denti che stanno intorno alla bocca e, così parati e lavati, tagliate a striscie o fettuccie di un cent. di largh. le alette e l'involucro che costituiscono il corpo del mollusco; dei piedi o filamenti fatene due o tre pezzi. Se i molluschi sono piccoli, lasciateli intieri, dopo averli privati della penna. Risciacquateli, asciugateli, infarinateli, e friggeteli in padella nell'olio, e toglieteli ben dorati ed un po' croccantini, poneteli a sgrassare su carta bibula e salateli.

Serviteli su salvietta piegata a cespuglio con ciuffi di prezzomolo fritto e spicchi di limone a parte.

913. — Molecche fritte.

Fate sgorgare in varie acque, qualche dozzina di quelle grancelle di mare, che intenerito il guscio — come i granchiolini dei « pentoli » di Sesto Fiorentino — i veneti ed i marchigiani chiamano *molecche*. Asciugatele per bene nella salvietta; infarinatele e ponetele a friggere in padella nell'olio bollente, ed appena diventate di bel colore roseo, toglietele, scolatele su carta bibula, salatele e servitele in cespuglio con prezzemolo fritto a ciuffi e spicchi di limone a parte.

914. — Seppie fritte.

Nettate e parate le seppie, come si disse pei totani; salvo che l'osso in questi è più robusto e calcare e più difficile a farlo uscire dal corpo. Togliete la vescichetta dell'inchiostro; tagliatele a pezzettini nastriformi, lavatele, asciugatele bene nella salvietta, infarinatele, friggetele nell'olio caldo di bel colore; sgocciatele, salatele e servite con prezzemolo fritto e limone a parte.

915. — Polpi fritti.

Procederete come per i totani e le seppie; i tentacoli, che talvolta sono molto robusti e perciò più coriacei, particolarmente nei grossi polpi, sarà bene batterli un poco per infrollirli; tagliateli più corti di quelli dei totani, per renderli altrettanto delicati e saporiti. Infarinateli e friggeteli di bel colore dorato. Salateli appena sgocciolati. Serviteli su salvietta, con ciuffi di prezzemolo fritto e spicchi di limone a parte.

916. — Totani o Seppie ripiene alla Nizzarda.

Nettate e togliete l'osso o cartilagine ai detti cefalopodi, lavateli in varie acque ed asciugateli per bene. Tagliate il capo co' tentacoli — detti impropriamente piedi — e dopo averli tagliuzzati e misti ad un battutino d'aglio, prezzemolo, poco pane grattugiato e poco formaggio grattato, poco pepe e tuorli d'uovo sufficienti per fare una lieve farcia, riempitene quei sacchettini, rappresentanti il busto del mollusco, e poi cuciteli accuratamente. Curate che quei sacchetti non siano troppo ripieni di farcia, onde evitare — come purtroppo succede — che scoppino, sotto l'azione dell'olio caldo od altra frittura.

Fateli friggere in padella, badando, che scoppiando non vi salti l'olio negli occhi; dopo cotti, serviteli come gli altri fritti; oppure ricopriteli con una salsa di passato di pomidoro, od altro intingolo da pesci fritti. È vivanda squisitissima.

917. — Cicale o Sparnocchi fritti.

All'epoca buona, cioè quando le cicale hanno il corallo o la « cera », lavatele, lessatele in poca acqua, coperte da un pannolino oppresso da un peso sopra; dopo 15 minuti di bollitura, o poco più, ritiratele, sgusciatele, e denudata la polpa, tagliatela in due pezzi longitudinali; infarinatela, doratela nell'uovo frullato e salato, e friggete nell'olio bollente. Fatele sgocciolare e servitele sole con prezzemolo fritto, oppure come guarnitura di altri pesci.

918. — Ortiche di mare fritte.

Già noti sino dai tempi più antichi (1), questi molluschi (o meglio actinozoi), detti dai liguri *fidê de mâ* (vermicelli di mare) e dai Nizzardi e Provenzali, che ne sono ghiotti, detti *rastuquett*, meritano di essere più conosciuti, perchè formano un boccone delizioso, altrettanto che i calamaretti, i totanetti ed i gianchetti, perchè più teneri, quasi da scambiare quei bocconcini con dei pezzettini di cervello d'agnello.

Il procedimento è semplicissimo; si lavano e si asciugano queste actinie, s'infarinano leggermente e poi si friggono nell'olio bollente, dove rimangono appena un minuto. Si servono con prezzemolo fritto e spicchi di limone. Se ne fanno anche frittelle come per i gianchetti.

919. — Granchi inteneriti alla Fiorentina.

Sbattete 5 o 6 uova dentro una ciotola, e quando saranno ben sbattute, versatele dentro un vassoio, nel quale porrete a pascolare, durante due ore o poco più, 4 o 5 dozzine di quei *granchi inteneriti* nei pentoli di Sesto Fiorentino. Appena avranno fatta una scorpacciata di uova, cospargeteli di farina e piombateli viventi nella frittura bollente e serviteli su salvietta a cespuglio, con ciuffetti di prezzemolo.

920. — Granchi farciti con prosciutto.

Prendete quella quantità di granchi che credete necessaria; sceglieteli piuttosto grossi e ben vivi. Lasciateli alquanto a digiuno, quindi sfamateli con pezzetti di pro-

(1) *Oltre che dagli antichi romani, le così dette « ortiche di mare » comparvero in un banchetto del 400, mentovato dall'Aldobrandi; e odiernamente sono ancora molto apprezzate da pochi buongustai. A Nizza, i* rastuquett *vengono portati dalla vicina Villafranca — dove abbondano gli scogli — dentro pentoli di coccio, come, in Toscana, i gamberi rammolliti, da Sesto Fiorentino.*

sciutto crudo, tagliuzzato, e quando, nella loro voracità, si saranno ben rimpinzati, metteteli dentro il latte per qualche istante, poscia infarinateli e fateli friggere. Serviteli come frittura.

921. — Scampi del Quarnero.

Lo *scampo* o *sgampo*, che è comunissimo nelle acque liburniche del Quarnero, a Trieste, a Venezia, è un crostaceo che rassomiglia ad un piccolo astaco, di colore bianco roseo. Scientificamente addimandasi: *Nepkrops norvegicus*, e lo si ammannisce come le *langostine* (*Palinurus Vulgaris*) o piccole aragostine. Generalmente gli scampi piccoli si mangiano fritti come le cicale e sparnocchi; i grossi come le aragoste. Si fanno colle code degli *scampi* dei rocchettini (*croquettes*) che vengono serviti con salsa ravigotta a parte.

922. — Rane fritte alla Torinese.

Spellate 3 o 4 dozzine di belle rane, o prendetele dal pescatore che le spellerà vive sul momento; fatele marinare, per un'ora, in acqua ed aceto, pepe, sale, prezzemolo, cipolette, intiere, uno spicchio d'aglio, due foglie d'alloro, timo e basilico; asciugatele dopo averle fatte ben sgocciolare; infarinatele, friggetele in padella con olio bollente, oppure con burro; appena rosolate di bel colore e croccantine, tiratele fuori, fatele disuntare su carta bibula; spolveratele con sale fino e servitele su salvietta, a cespuglio, con ciuffi di prezzemolo, e spicchi di limone a parte.

NB. — Alcuni non servono che le coscie; conciossiachè nel resto vi è poco da rosicchiare. In varî luoghi fanno anche costolette finte, con polpa di rane — come le *bitoke* dei Russi —, servendole, all'antica moda italiana, con salsa fatta coll'agresto. Colla polpa di rane pesta fanno anche bignoli o frittelle eccellenti.

Fritture d'erbaggi, legumi e fiori.

923. — Melenzane fritte alla Nizzarda.

Prendete delle belle melenzane primaticce, di color violaceo e tenere (cioè colla polpa unita e non ancora granellosa per semi), circoncidetele dalla parte del picciuolo e poi tagliatele a spicchi piuttosto sottili (6 a 8 per ogni melenzana), prelessatele (alcuni, invece d'imbianchirle, preferiscono mortificarle con sale, ma è preferibile la bislessatura), quindi fatele scolare e poscia, mettendole tra due salviette, premete leggermente gli spicchi onde far loro rendere l'acqua assorbita prelessando. Asciutte che siano, infarinatele come i pesci, e gettatele nell'olio bollente, e fatele friggere piuttosto disseccate. Servite sole, su salvietta, o meglio come fritto misto, oppure poneteli come contorno a piatti di grasso, quali: vitello, arrosto e simili.

NB. — Ben fritte, non si distinguono dalle cappelle di fungo porcino fritte nel medesimo modo. Collo stesso procedimento si fanno friggere le cappelle di fungo cepatello,

già un po' grosso, perchè sono più tenere; i zucchettini (sia rotondetti a palla, oppure oblunghi), tagliati a fette, a dischetti, oppure a strisce a piacere. S'infarinano e si friggono in padella nell'olio bollente, e si salano con sale macinato appena usciti dalla padella e messi a sgocciolare sulla carta bibula (assorbente) bianca.

924. — Fritto di fiori di zucca alla Nizzarda.

Cogliete o fate cogliere al mattino, di buon ora, i fiori sterili di zucca; privateli del picciuolo, onde poterli introdurre l'uno dentro l'altro per impedire che si chiudano e si raggricchino. D'altra parte, avrete già preparato un battuto fine di carne, a piacere, cui aggiungerete, pestandola nel mortaio, un po' di mollica di pane bagnata nel brodo, oppure nella panna di latte; mettete il battuto in una casserola ed aggiungete 2 tuorli d'uovo, un pizzico di pepe, mezza cucchiaiata di reggiano grattato, e sbattete il tutto tanto da fare una leggera farcia, che farete rinvenire, con un po' di burro, durante 2 o 3 minuti di cottura. Lasciate raffreddare.

Al momento di friggere, prendete i fiori di zucca, ad uno ad uno, togliete loro delicatamente, colla punta delle cesoie, il pistillo che sta nell'infundibolo interno della corolla imbutiforme del fiore, poichè essendo di sapore amaro guasterebbe la vivanda; farcite delicatamente il fiore, come se fosse un budello a sacchetto, avendo cura di lasciare almeno il terzo superiore libero, per legarne l'imboccatura con un filo, ma non troppo stretto, anzi molto labile, per lasciare passare, cuocendo, l'aria svolgentesi, che altrimenti lo farebbe scoppiare. Passate i fiori così farciti nell'uovo, quindi panateli (oppure infarinateli come i pesci), deponeteli, ad uno ad uno, col cucchiaio, nell'olio bollente dentro la padella. Appena raggiunto un bel colore rosso dorato, toglieteli e metteteli a sgocciolare su carta bibula bianca, quindi serviteli come contorno, oppure come fritto misto, insieme ad altre fritture.

NB. — Si possono anche fare al magro; riempirli di risotto allo zafferano, anzichè di battuto di carne, e friggerli come dei sommomoli toscani.

925. — Zucchine fritte.

Affettate le zucchine a fettuccie, spolverizzatele con un po' di sale; infarinatele, passatele nell'uovo frullato; quindi friggetele in padella nell'olio bollente.

NB. — Col medesimo procedimento si fanno le carote di Viterbo, come quelle di Vichy.

926. — Funghi fritti.

Prendete delle cappelle di funghi porcini (sono anche buoni gli ovuli e le morchielle o *morecci*) e di quelle non troppo giovani, ma che tendono di sotto a verdeggiare; mondatele e sbucciatele col coltellino; tagliatele a fette spesse mezzo cent., che avranno la forma d'uno spicchio d'arancio; scottatele appena appena — oppure fatene anche senza —, asciugatele delicatamente premendole sulla salvietta; infarinatele, e friggetele nell'olio bollente.

927. — Peperoni fritti.

Bisogna preferire quei grossi peperoni gialli o rossi di Napoli o di Voghera, oppure il peperone pomodoro, molto polputo e di una dolcezza e di un gusto unico. Si arrostiscono

sulla bragia, si pelano, si privano delle semenze e quindi si nettano bene con la lama di un coltello. Ciò fatto, si tagliano in listarelle larghe un centimetro e si condiscono con olio, sale e pepe. Qualche minuto prima di mangiare, si infarinano bene, si passano nell'uovo sbattuto e si friggono pochi per volta nell'olio bollente. Si aggiustano su un piatto con salvietta e si circondano di prezzemolo fritto.

Mazagrani [1] minuscoli.

Sotto questa denominazione si comprende — genericamente parlando — qualsiasi preparato comportante una guarnitura rinchiusa tra due fogli di quell'apparecchio di passato di patate, detto *pomme duchesse* dai metodologisti francesi. Così abbiamo il classico *Mazagran* (grande) di stufato di montone con contorno, di passato latteggiato di patate, uova, odore di noce moscata che va poi crostellato al forno; come pure abbiamo i *mazagrans* di pollo, di gamberi, ecc. Però, i piccoli *mazagrans*, per « fuori d'opera » caldi, s'ottengono foderando, con il suddetto apparecchio di patate alla duchessa, degli stampini da tortelette, burrati, per essere riempiti colle dadolate o « salpiconi », simili a quelli usitati per i bocconcini, le crocchette, le rizzole, traendo il loro nome dall'elemento principale delle guarniture. Vengono, in seguito, ricoperti con un coperchio, ricavato coll'asporta pezzo dallo stesso foglio dell'apparecchio duchessa, saldando una piccola rotella scannellata nel mezzo; si fanno, infine, dorare e colorare al forno.

Ostriche ed altri Conchigliferi.

Gli arcaici erano ghiotti di tutti i così detti « frutti di mare », specialmente dello spondilo, del murice, dei pettini (Vedi *Conchiglie di S. Giacomo*), dei mitili o datteri di mare, delle patelle, dei nicchi, degli elici, delle chiocciole e dei così detti — dialettalmente — « peveracci » e « cozze » ed altre simili conchiglie, ma specialmente facevano pazzie per le ostriche e per gli echini (ricci di mare), dei quali mangiavano il così detto corallo, con salse adatte. Per le prime avevano creato vivai dispendiosi, dove coltivavano artificialmente le ostriche di qualità più delicatamente saporite, che facevano venire, con grandi precauzioni, da Abido, dalla Brettagna, dalla Zelanda, da Bordeaux e da altri paesi esotici, oltrechè da Taranto, da Brindisi e dalla Corsica. G. Sergio Orata fu, per avventura, il primo a dedicarsi all'ostreicoltura, costruendo nel lago Lucrino un magnifico vivaio; esempio seguito da altri, sia nel lago d'Averno, a Minturno ed in quel mar morto tra Baja e Pozzuoli, come si legge in Plinio, in Luciano — che dà l'elenco di tutte le varietà d'ostriche coltivate in Italia —, in Oribasio e persino nel *Carmen de ostreis* (Carme delle ostriche), che trovò un poeta in Ausonio. Giovenale, in una sua satira (IV, vv. dal 138 al 143), accenna ad un famoso gastronomo de' suoi tempi, al Montano, che — egli asserisce — « al primo colpo di dente vi distingue se un'ostrica è stata allevata a Circeo o tra gli scogli di Lucrino, oppure provenga dal golfo Rutupino; così, pure, al primo colpo d'occhio, ti sa dire in qual lido sia stato pescato un echino ».

Un fratello di Celio Apicio sembra sia stato — secondo Ateneo — l'inventore dell'arte di marinare le

(1) *Mazagran, villaggio d'Algeria, presso Orano, rimasto celebre per l'assedio che vi sostennero 123 soldati francesi comandati dal capitano Lelievre, nel 1840, contro 12,000 arabi.*

ostriche con un suo sistema così delicato che, avendone spedito alcune giare all'imperatore Trajano quando guerreggiava nella Partia, e, per quanto fosse lontano il luogo di destinazione e lenti i mezzi di trasporto, pure vi arrivarono benissimo conservate e di un sapore squisito (1).

Nel libro X della Culinaria di Celio Apicio, grecamente intitolato: *Thalassa* (Marinate), egli cita quasi tutti i crostacei e conchigliferi maggiormente apprezzati, che generalmente mangiavano cotti, alessati, e conditi con olio, vino melato, pepe e savori, particolarmente con comino. Inquanto alle ostriche, degno di menzione è l'intingolo Bajano fatto con ostriche, ingrassate a Baja, spondili, ortiche di mare sminuzzate, pinocchi abbrustoliti, ruta, sedano, pepe, coriandro, comino, il tutto tritato, quindi allessato in pentola, con « passo savore » sapa ed olio del Venafro; salsa che, per quanto poliaromatica, preconizza quelle piccanti marinate, salamurie ed escabecie che, in seguito, diedero origine a tante deliziose salse moderne, tra le quali la così detta *Ravigotte.*

Nell'epoca medioevale, fino al Rinascimento, raramente si parla delle ostriche negli *Epularî* di quelle epoche. In seguito (2), lo Scappi dopo avere vantate quelle di Corsica, d'Ancona, di Taranto, e di Brondoli presso Chiozza, insegna a cuocerle in varia maniera: « al forno, in graticola, sottestate, in addobbo, fritte, ecc. » (Vedi lib. III; cap. CLXXXII; fino al CLXXXIX); così, pure, insegna varie maniere per far cuocere: « cappe, gongole, cappe lunghe, patelle, cozze, peverazze, telline, arcelle e ricci marini ». Ciò proverebbe che l'uso di cibarsi di certi « frutti di mare » allo stato di crudità, particolarmente delle ostriche, non fosse, per avventura, ne' costumi dei nostri gastronomi antenati, e che, come modernamente usano gli anglo-sassoni, preferissero far vivande cotte di ostriche cominciando da quelle bollite (*boiled oysters*), o alla diavola (*devilled oysters*) con pepe di Cajenna, venendo alle: crostate o pastelli, al grattino, in soffiato, ed in varie altre guise, come alla: *Blue points,* e perfino nello spiedo, dove, con metafora ultrafantastica vengono designate quali: *Angels on horseback* (angeli a cavallo); ora questa schidionata di Walkirie consiste in ostriche avviluppate nel lardone o *bacon,* quindi arrostite nello spiedo, poscia drizzate su tostate di pane, e cosparse di pangrattato fritto e pepe di Cajenna.

928. — Ostriche alla Veneziana.

Aprite le ostriche, staccatele dalle loro valve (o gusci), operando con coltello adatto, cioè a lama rotonda e consistente. Lasciate il mollusco nella conchiglia più profonda con la sua acqua che avrete decantata travasandola. Adagiate, sopra ogni ostrica, un pizzico di un battutino fatto con fronde di prezzemolo, sedano, timo, spicchio d'aglio e poco pepe: il tutto mescolato con pane grattugiato. Cospargete ogni guscio con qualche goccia d'olio. Disponete le ostriche su placca, e spingetele al forno per qualche minuto, cioè il tempo necessario solamente per scaldare un poco l'ostrica. Servite contornando le ostriche con spicchi di limone.

929. — Ostriche alla Livornese.

Aprite e staccate delle ostriche dal guscio, nel quale le lascerete senza perdere l'acqua che contengono. Ricopritele con un tritume composto di prezzemolo, mezzo spicchio d'aglio, un'acciuga salata, una cipollina, sale, pepe e pane grattugiato. Mettete le ostriche al forno, lasciatevele per circa dieci minuti, e servitele ben bollenti, spruzzandole con del sugo di limone.

---

(1) *Ultimamente, in Germania, negli scavi operati per ordine di S. M. l'Imperatore Guglielmo II, a Salisburg, presso il Thanaus, dove esisteva un antico forte romano, vennero scoperti gusci d'ostriche e avanzi di doghe di barili e di olle o giare di provenienza romana.*

(2) *Negli* Epularî *o Libri de Côcina, italiani dal 500 al 600, si riscontrano invece, sovente, le ostriche fritte od altrimenti preparate e cotte. Così p. e., nella cena* excellentissima *data nel 1517, a Venezia, da Gasparo della Vedova, segretario del Consiglio dei Dieci, il diarista Sanudo, che fa menzione di quel banchetto e ne fornisce la minuta, menziona le* ostreghe fritte *tra le novanta vivande che vennero imbandite in quel convito, che diede — affermavano i maligni —* perchè el desidera esser Canzelier Grande.

930. — Ostriche alla Villeroy.

Prelessate 5 o 6 dozzine di grosse ostriche dentro del vino bianco; scolatele, paratele, ed infilatele, a sei a sei, collo stecchetto di legno; nel salsarle alla Villeroy, disponetele, mano a mano, sulla lastra per lasciarne raffreddare la salsa; quindi impanatele due volte, friggetele in grande frittura bollente, ed appena venute di bel colore, ritirate gli stecchi, rimpiazzateli con asticciuole, e drizzatele confitte su tampone di riso e servitele su tovagliuolo con mazzetto di prezzemolo fritto.

931. — Arselle o datteri di mare alla Villeroy.

Diguazzate, nettate e sbavate delle arselle (telline, spondili od altri consimili bivalvi), quindi mettetele in casseroia con un bicchiere di vino bianco di Capri, che esporrete sul fuoco fino a tanto che le arselle non si siano aperte; scolatele su d'uno staccio, sgusciatele, lasciatele raffreddare; infilatele, otto per otto, collo stecchino, velatele colla salsa Villeroy, disponetele sulla lastra per consolidarne la salsa; passatele due volte nel pangrattato, quindi friggetele in grande frittura calda; appena ben colorite, togliete fuori gli stecchini, sostituite le asticciuole e servitele come le ostriche.

932. — Ostriche all'Americana.

Affogatele nel loro liquido salino; riponetele nella conchiglia cava e velatele con salsa all'americana, addizionata colla loro cozione ridotta.

933. — Ostriche all'Inglese.

Fig. 25 - Ostriche fritte all'inglese.

Dette: « Angeli a cavallo », od anche: *Pigs in blankets* (porci sotto coperta). Inviluppate i molluschi sgusciati con una falda di prosciutto, e poneteli nello spiedo e fateli leggermente rostire. Drizzateli su tostate rostite sulla gratella; spolverate con midolla di pane fritta — detta *bread cramps* dagli Inglesi — e con un po' di Cajenna (*V. figura 25*).

934. — Ostriche alla Favorita.

Affogatele e sgusciatele; quindi, nella conchiglia cava ben ripulita, ponete una cucchiajatina di besciamella, poi l'ostrica con una lamella di tartufo sopra; velate con altra besciamella, polverate con reggiano grattato; irrorate con burro fuso e diacciate rapidamente.

935. — Ostriche al Grattino.

Dopo averle sgusciate e nettate, rimettetele nella conchiglia cava; disponetele su placca cosparsa di sale per mantenere i gusci equilibrati; spremete, su cadauna, del succo di limone, spargete un pizzico di midolla di pane fritta, qualche goccia di burro fuso, e, grosso come un cece, di burro fresco; fate grattinare alla salamandra.

936. — Ostriche alla Mornay.

Affogatele lievemente, sgusciatele; abbinatele in conchiglia cava, il di cui fondo avrete velato con salsa Mornay; quindi, con la stessa velerete le ostriche, spargendovi sopra del formaggio grattato, ed irroratele con burro fuso, ponete a diacciare immantinente.

937. — Ostriche alla Polacca.

Affogatele e disponetele abbinate nella conchiglia cava; disponete le conchiglie, ben equilibrate, nella placca cosparsa di sale, come di pratica, e procedete alla composizione della salsa « polacca ». Fate fondere, in padella, la quantità di burro necessaria; gettatevi dentro della midolla di pane (in proporzione di 30 gr. per 100 di burro) e lasciate friggere. Ponete una cucchiaiata di questa « polacca » in cadauna conchiglia ed avanzate la placca al forno, durante due minuti.

938. — Ostriche soffici.

Pestate nel mortaio, con 2 albumi d'uovo: 24 molluschi d'ostriche sgusciati, passate pel setaccio; montate il passato ottenuto, con panna e addizionatelo, per un terzo del suo peso, con farcia leggera di merlango. Guarnite di farcia il fondo delle conchiglie cave, e ponete dentro ciascuna una bella ostrica affogata, parata e salsata alla Villeroy. Ricoprite con farcia, che liscierete a cumulo; contornate la base con pangrattato di midolla finamente setacciato. Scaldate a forno lieve durante 12 minuti.

939. — Arselle alla Mornay.

Cuocete le arselle, procedendo come per quelle alla marinaia, oppure alla Villeroy, aggiungendo alla cozione un mazzetto guarnito. Quando le arselle saranno pronte, ponetene due per ogni guscio, e ricopritele colla cozione ridotta insieme a della besciamella. Spolverate le arselle con pane grattugiato misto a formaggio, e fate grattinare al forno.

Pastellini e Pasticcini *(Petits Pâtés)*.

Consistono i pastellini o pasticcini in piccoli tortelli di pasta sfogliata, di due fogli sovrapposti, l'uno più sottile dell'altro (il superiore di 8 mill. di spessore), racchiudenti, grosso come una noce, una tritatina o battutino di carni diverse, particolarmente di quella farcia o midollata per *godiveau*. Questi tortelli vengono tagliati coll'asportapezzo rotondo, scannellato, di 5 cent. e mezzo di diametro, oppure ovale, di 7 cent. Premete, colle dita, sui bordi dei due fogli di pasta per ottenerne la saldatura; dorate e quindi fate cuocere in forno caldo, durante 15 minuti. Servite caldi su salvietta.

NB. — I Pastellini così detti « alla Delfina » hanno, come caratteristica assoluta, la pasta da briozzo, e vengono guarniti come tutte le preparazioni che hanno come base la pasta da briozzo.

940. — Pastellini alla borghese.

Pasta sfogliata piena, con pallottoline di battuto fino, addizionato con funghi crudi e prezzemolo trito; forma rotonda.

941. — Pastellini del Canonico.

Pasta sfogliata, piena guarnita di fregole o latteruoli di carpione (o d'altro pesce), affogati e nascosti da erbuccie fine cotte. Forma ovale.

942. — Pastellini alla Parigina.

Forma rotonda; guarniti da battuto fino, misto a farcia per *godiveau*, con tartufi.

943. — Pastellini alla Mazzarino (1).

Crostate scannellate, cotte in bianco, guarnite d'una dadolata (*salpicon*) di funghi, di animelle d'agnello, chenelli e tartufi, al mezzogelo chiaro. Coperchio di mezza sfogliata, con punto dentellato di sfogliata piena nel mezzo.

944. — Pasticcini alla Sarda.

Soffriggete 30 gr. di scalogno con 30 gr. di burro; da una fesa di vitello, tagliate 300 gr. di fettine sottili un cent., che dettaglierete a cubi di un cent.; fatele rosolare collo scalogno; quando saranno asciutte, aggiungete 30 gr. di salsa di pomodoro, sale e pepe; aggiungete un decil. di salsa spagnuola, rimestate aggiungendo 100 gr. di prosciutto cotto, tagliato a dadi; lasciate raffreddare. Con pasta sfogliata, tagliate delle ciambelline o dischi larghi 8 cent. di diametro; collocatele entro modelli di latta scannellati; dorate gli orli delle ciambellette con uovo, e riempitele dell'apparecchio; tagliate alcuni dischi più piccoli che serviranno a coprire le tortelette, saldandoveli sopra come coperchi, praticando un piccolo buco nel centro per l'evaporizzazione del calore; dorateli coll'uovo e metteteli in forno (20 minuti bastano per la loro cottura); toglieteli dai modelli, serviteli caldi sopra una salvietta, oppure sopra un rialzo di porcellana, o meglio ancora dentro un cestello uso vimini, fatto con pasta reale indurita. (Vedi *Pasticceria*).

945. — Pasticcini alla Russa.

Fate una dadolata con *vesiga* (che è il midollo spinale essiccato (2) dello storione), nova cotte, riso cotto e giambone; legatela con una besciamella ridotta, sale, pepe ed un pizzico di paprica. Stendete, col matterello, un foglio di pasta da pastello, molto fine, dello spessore di un cent.; tagliate, col tagliapaste, una ventina di dischi di 10 cent. di diametro; indorateli, e collocate nel loro centro, grosso come una noce col mallo, del suddetto composto; involgete nella pasta, formando un panetto; doratelo coll'uovo, rigatene la superficie e fateli cuocere a buon forno; serviteli sopra salvietta (*V. figura 26*).

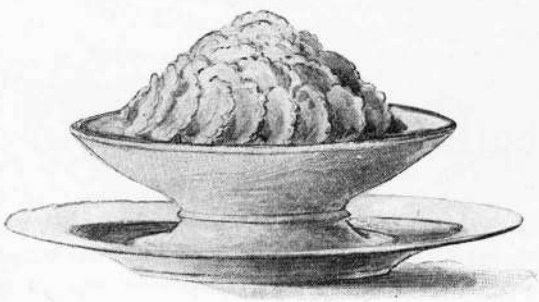


Fig. 26 - Pasticcini alla Russa.

(1) *Giulio Mazzarino, cardinale Italiano, nato a Piscinisco (Abruzzi), venne, pel suo ingegno e per la sua abilità diplomatica, designato dallo stesso cardinale Richelieu, morendo, al Re Luigi XIII di Francia, come suo successore nella carica di primo ministro di Stato, che tenne anche sotto Luigi XIV, particolarmente durante la sua minorità, dividendo colla regina madre, Anna d'Austria, la tutela del futuro « Re Sole ». Morì arcimilionario.*

(2) *Lo si vende dai grandi negozianti di commestibili esteri, ed ha l'apparenza d'una grossa o corda da contrabasso; prima di servirsene, lo si fa rinvenire nell'acqua calda, come pel budello del merluzzo.*

946. — Pasticcini alla Delfina.

Con pasta da briozzi, tirate un foglio dello spessore d'un cent., dorate il foglio con uovo battuto e collocate, alla distanza di 6 cent. uno dall'altro, grosso come noci, della dadolinata da crocchette; quando il foglio sarà pieno, copritelo con altro foglio; tagliate dei dischi di 5 cent.; fate lievitare e friggeteli nello strutto bollente, e serviteli sopra salvietta.

947. — Pasticcini colle acciughe.

Tagliate dei dischi in pasta sfoglia, ricopritene la metà con una farcia fine di pesce ultimata con burro d'acciughe, dorate i bordi e ricoprite coll'altra metà dei dischi tenuti in serbo. Pennellate con uovo e spingete a forno forte.

948. — Pasticcini alla Ginevrina.

Stendete sul tavolo uno sfondo in pasta da briozzo, dello spessore di 4 millimetri circa. Tagliatene tanti dischi sui quali appoggerete una fettolina di Gruviera ed una dadolata di prosciutto; legate con qualche cucchiaiata di vellutato ben ridotto. Inumidite i bordi e ricoprite con altrettanti dischi della medesima pasta. Metteteli su tovaglia farinata, lasciateli lievitare, indi friggeteli a grande frittura.

949. — Pasticcini alla Nizzarda.

Guarnite dei dischi di pasta sfoglia con una dadolata d'acciughe salate, legata con qualche cucchiaio di vellutato di pesce, al quale avrete aggiunto dei pomodori a pezzi, previamente passati nel burro. Ricoprite con un disco pure di pasta sfoglia, dorate e cuocete a forno forte.

950. — Pasticcini alla Parigina.

Guarnite dei dischi in pasta sfoglia con una farcia fine, in parti eguali di carne di porco e di farcia per chenelli di vitello. Aggiungete dei tartufi neri affettati e ricoprite, procedendo come è detto per i pasticcini alla Nizzarda.

951. — Pasticcini caldi alla napoletana.

Preparate una pasta sfogliata, e con il tagliapaste scannellato tagliate tanti dischi, quanti ve n'abbisognano, della circonferenza di 24 cent. Collocate sopra ad ogni disco, un altro di mozzarella (1) di 19 cent. di spessore; salate e spolverate con un po' di pepe. Coprite tutto con un altro disco di pasta della stessa misura di quello di base. Comprimete con uno stampo tutto il pasticcino; doratelo all'uovo ed incidete sopra cadauno, con un coltello, il disegno ed il nome che volete. Serviteli caldissimi dopo di averli tenuti 20 minuti al forno.

952. — Gettone di carnevale.

Con pasta sfogliata ben spianata, tagliate col tagliapasta rigato, 24 dischi del diametro di 11 cent. Ponete nel mezzo di ciascun disco, mezzo cucchiaio di dadolata di

(1) *Nella Campania, dicesi generalmente* mozzarella, *ad un latticino di cascina, cacio bianco tipo, confezionato con latte di bufala. Questa mozzarella si mangia arrostita ai ferri, negli stecchi, fritta alternata con crostini di pane; oppure in crostatine, costituendo una vivanda di formaggi caldi. Eccellente nelle frittate.*

pollo, prosciutto affumicato e tartufi neri, il tutto legato con qualche cucchiaiata di spagnuola ridotta ed un rosso d'uova; fate che la dadolata sia fredda prima di metterla sui dischi. Bagnate il disco intorno alla dadolata con uovo battuto, e quando saranno tutti preparati, levateli dalla tavola, uno per uno, mediante la lama di un coltello; appoggiateli nella mano sinistra e coll'altra dateci la forma di un gettone, osservando che la dadolata resti in fondo, il che s'ottiene stringendo la pasta a metà. Passateli nell'uovo e nel pan grattato e friggeteli nello strutto bollente, serviteli sopra piatto con tovagliolo.

Polpette fritte.

È per avventura un titolo che farà arricciare il naso a qualcheduno — infarinato o meglio incipriato di classicismo —, stimando troppo volgare questa denominazione che, folkloristicamente invece, è tanto italianamente diffusa, e costituisce — come varietà di vivanda nell'arte specialmente di trar partito ed accomodare i resti di carne, sopratutto nelle famiglie — una specialità che va — vogliasi o non vogliasi — dal cuoco di case signorili fino alla cuoca borghese, alla buona massaia. Colla differenza, che il cuoco (che pretenderà farsi chiamare *chef*) darà alle polpette, fatte con polpa per chenelli o midollate uso *godiveau*, dei nomi esotici che nobilitano l'ignobile polpetta e la rendono degna di comparire sulla mensa del ricco, nella stessa maniera che i *mondeghigli* tradizionali del borghesuccio lombardo sulla parca sua mensa.

Del resto, vi sono polpette signorili come delle polpette casalinghe; sta al cuoco a scegliere secondo lo spesatico di cui dispone. Così, pure, vi sono polpette esotiche, tra le quali le *almondigas* e le *almondigillas* spagnuole, ed alla creola; quelle alla turca, dette *dolma* — costituite da una tritata di carne d'agnello ed avvolte in foglia di vigna —, ma queste, più che fritte, vanno cotte in umido con latte agro-dolce, cannella e zafferano. Avendo già trattato delle asticciuole o « stecchi », delle crocchette, delle bombine o rocchettini ed altre vivande fritte, poco ci resta a dire delle polpette, che generalmente consistono in avanzi di carni di manzo, di vitello, di porco sia lesse, che rostite, che abbragiate, tritate finamente sul tagliere (insieme a qualche foglia prelessata di verza e pasta di salsiccia), con poco prezzemolo ed una puntina d'aglio ed impastate a forza d'uova e di formaggio grattugiato, quindi foggiate a pallottoline, a bombette o rocchettini, avvolte nella farina, e fritte in padella, per essere servite così asciutte, con ciuffi di prezzemolo pure fritto; oppure salsate con una salsa agro-dolce, oppure con buon sugo di carne, ed anche con una besciamella semplice o composta, o con un buon rosso o colato.

Si confezionano anche delle polpette magre con polpa di pesce. (Vedi *Fisch-Ball*, nelle *Guarniture*). Le polpette possono essere confezionate espressamente, come le seguenti:

953. — Polpettine alla genovese.

Prelessate della poppa di vitello, tritatela sul tagliere e poscia pestatela nel mortaio, unitamente a carne magra di vitello trita e midolla di pane inzuppata nel brodo, oppure nel latte, un pugillo di funghi secchi già fatti rinvenire nell'acqua tiepida e ben strizzati; qualche foglia di maggiorana (se piace) oppure di basilico, prezzemolo fresco, mezzo spicchio d'aglio, il tutto pure trito; aggiungete una cucchiaiata di formaggio di grana reggiano e la quantità d'uova necessaria per ottenere un pieno ben legato e sostenuto, rimestando col cucchiaio per ben amalgamarlo. Assaporite con pepe e sale.

Avrete cosparsa la tavola da spianare, con una velatura di farina di frumento; prendete col cucchiaio tanto di farcia da eguagliare una noce, e arrotondate la pallottola sulla spianatoia, quindi schiacciate la pallina. Ottenute così le polpette, friggetele in padella

nello strutto o nel burro od anche nell'olio, e servitele su salvietta con ciuffi di prezzemolo fritto. Si può versare sopra e velarle con una salsa agro-dolce a base di besciamella. Servono anche per guarnitura.

954. — Keptedi alla Greca.

Tritate un chilogrammo di carne magra e tenera di manzo — o meglio di montone — ponete il battuto in terrina, aggiungendogli una cipolla finamente trita e rosolata nel burro; quattro uova intiere, 250 gr. di burro fino; 200 gr. di midolla di pane ammollita nell'acqua quindi ben strizzate per toglierle il più che possibile l'umidità; del prezzemolo trito; un pizzico di cumino e di timo. Amalgamate il tutto, e cominciate a manipolare le polpette sulla spianatoia leggermente infarinata, prendendo di quell'apparecchio trito, grosso come una noce col mallo; arrotondate colle mani, quindi sulla spianatoia per infarinarle; schiacciatele un poco; fatele grillettare in padella nel burro chiarificato. Servite con una salsa tomatata unita a semigelo di carne, con aggiunta di mezza cipolla finamente tagliata e fatta rinvenire nel burro. Possono anche i Keptedi essere serviti senza salsa, sia su zoccolo di risotto, sia come guarnitura del *pilaff* di riso, sia immersi nel riso che verrà salsato colla detta salsa, eccettuato la cipolla tritata sulla fine.

Reticelle o Crespinette.

Chiamasi rete o reticella quella membrana sottile, solcata da ramificazioni grasse a guisa di rete, che serve a sostenere il pacchetto intestinale come un grembiule posto all'innanzi delle budella. Anatomicamente chiamasi *peritoneo*. Questa membrana, specialmente quella di porco, grazie alla sua sottigliezza ed espansibilità (particolarmente se prima d'impiegarla viene immersa un istante nell'acqua tiepida, affinchè diventi più duttile e flessibile), viene impiegata — dopo essere tagliata convenientemente a quadretti, od altrimenti — ad involgere varie vivande, come fegato di maiale, sia a grossi pezzi rettangolari (che vengono infilzati negli spiedini) oppure tritolato insieme a ginepro ed altri aromi, costituendo le così dette *grive* dei piemontesi o « tordi scapati » (cioè senza testa) od altri involtini di carni tritate, al pari delle tomachelle, coppiette, fatte con involto di carne. Le crespinette servono ad involgere cervella, salsiccie, animelle, riso, ecc.; si friggono e si servono calde. I trattatisti latini chiamavano *omenta*.

955. — Reticelle di cervella.

Tritate finamente una cervella con 100 gr. di filetto di vitello; aggiungete sale e pepe e noce moscata e 10 gr. di fecola di patate; stendete sopra il mantile di cucina una così detta rete di maiale che taglierete in tanti quadratini di 10 cent. di lato; collocate nel mezzo di questi una cucchiaiata di cervella tritata; involgetela, panate gl'involtini e friggeteli nel burro.

956. — Reticelle di fegato.

Tritate finamente 100 gr. di fegato di vitello e di pollo; sale, pepe e cannella; raschiate 50 gr. di lardo crudo, che aggiungerete al composto; friggete 2 scalogne finamente

tritate, nel burro; quando rosseggeranno, aggiungete un cucchiaio di sugo di carne ridotto; versate il preparato sul fegato tritato, legatelo con 2 tuorli d'uovo e mettetene una cucchiaiata in ogni quadratino di reticella di maiale; impanate e friggete nel burro. Servitele calde su salvietta.

957. — Reticelle di lepre.

Prendete 300 gr. di carne lepre tagliata finamente insieme a 300 gr. di lardo, sale, pepe, noce moscata ed un pizzico di spezie fine; aggiungete 100 gr. di tartufi neri, e 3 o 4 cucchiaiate di salsa al marsala ridotta. Dividete il composto in tanti pezzi, dando loro la forma di scaloppine, involgetele nella reticella, passatele nel burro, quindi nel pane; fatele colorire in padella con burro; collocatele sopra zoccolo di porcellana, oppure fatto con semolino; servitele con salsa di tartufi.

958. — Reticelle di piedi di porco.

Preparate 300 gr. di carne di porco, 250 di lardo, sale, pepe, uno spicchio d'aglio, un po' di cipolla; tritate il tutto insieme, conditelo con sale, pepe e spezie. Tagliate a dadi dei piedi di porco che avrete precedentemente fatto cuocere con verdure diverse, dei tartufi e funghi, legateli con una salsa al marsala. Tagliate a quadrati la reticella di porco, collocatele nel centro un po' di detta farcia, distendetela per ricevere la dadolata; ricoprite con altra farcia, ed avviluppate il tutto nella reticella; date loro forma ovale, premetele per assottigliarle; passatele nel burro e nel pane, fatele rosolare in padella con burro, servitele sopra zoccolo di porcellana, con sugo di carne e di limone.

Rossole *(Rissoles)*.

Designansi col nome di *Rossole*, dal verbo *rosolare*, cioè rendere di colore *russus*, come designavano i cuochi della bassa latinità questi rosolati. Anticamente, con questo nome, si designavano alcune fritture costituite da polpettine di farcia di carne panate e fritte nel burro o nello strutto; oppure delle mezzelune di pasta sfogliata ripiena di carni o verdure. Modernamente, sotto il nome generico di Rossole, vengono compresi, nelle metodologie francesi (1), alcuni « fuori d'opera » caldi, che comportano essenzialmente: *A*) un involucro o camicia di pasta (sia a mezzo burro, cioè pasta da foderare, sia a mezza sfoglia, sia da briozzo comune, ma senza zucchero); *B*) una dadolata o « salpicone » raffreddato, il di cui elemento principale determina l'appellativo della rossola. Ciascun genere di rossola può assumere una forma speciale, non essendo più limitata soltanto a quella semilunata dell'antica cucina, e tutte vengono trattate mediante frittura, e vengono servite calde, su salvietta, con ciuffetti di prezzemolo fritto, e senza accompagnamento di salsa.

Una varietà di piccole rossole sono le così dette « Pomponette » (*Pomponnettes*), foggiate a borsa ed invariabilmente guarnite da una qualsiasi purea o passato ben serrato. Assumono il nome dalla loro guarnitura; così, quelle « alla Regina », s'intende « al passato di pollo alla regina ».

Così, pure, le « Rossole alla Delfina » comprendono quel genere che ha la pasta da briozzo per involucro, pur variando la guarnizione; perciò si dirà, p. e.: « Rossole di pollo alla Delfina » e tocca via.

(1) *I cuochi francesi, molto più eruditi e studiosi dei cuochi italiani, seppero esumare e ringiovanire molte vivande arcaiche, anche della cucina italiana, adattandole ai gusti moderni.*

959. — Rossole alla Pastorella (*à la Bergére*).

Forma di piccoli pastelli di sfogliata, scannellati, ripieni d'una dadolata di animelle d'agnello, di prugnuoli o di spugnole (od altri funghi, come i prataiuoli), legata con besciamella al passato di cipolla, molto serrata. Dorate e fate friggere all'istante.

960. — Rossole alla Padovana.

Pasta a mezzo burro fina, foggiata come i « fagottini » di Venezia, guarnita d'una dadolata di fegatini di pollastre saltati nel burro, legata con salsa alle erbuccie fine. Salsa italiana ridotta con funghi tagliati sottili, oppure con *duxelle*.

961. — Rossole all'Indiana.

Ritagli di sfogliata, forma semilunata come i tortellini. Guarnitura: dadolata di astaco legata con besciamella ridotta, addizionata con essenza di funghi e cozione d'ostriche, accentuata con Curry. Un'ostrica alla Villeroy per cadauna rossola, che involgerete come una noce, con « salpicone » freddo. Dorate, spolverate con pangrattato fino.

962. — Rossole di fagiano.

Ritagli di sfogliata, forma rettangolare, due fogli sovrapposti. Guarnitura: Dadolata di carne di fagiano addizionata con un quarto di tartufi, legata con sugo di carne ridotto a semigelo unito a sugo di fagiano.

963. — Rossole alla Normanna.

Ritagli di sfogliata, forma semilunata. Guarnitura: ostriche ed arselle affogate, code di gamberette, legate con salsa normanna serrata.

964. — Rossole alla Regina.

Pasta mezza sfoglia; forma di borsa pieghettata e dentellata. Guarnitura: bianco di pollo tritato, legato con besciamella alla panna ridotta. Costituivano le « Rossole al biancomangiare » dell'antica cucina italiana e spagnuola.

965. — Rossole diverse.

Con ritagli di pasta sfogliata, di forma ovale, con 2 fogli sovrapposti, scannellati, si possono guarnire, a piacere: di dadolata di gamberelle (Rossole alla Joinville); con dadolata di code di gamberi fluviali (R. alla Nantua); con dadolata d'astaco (R. Vittoria); con ostriche (R. alla Tarantese); oppure con dadolata di spugnole e besciamella serrata; con punte d'asparagi e besciamella alla panna, ecc.

966. — Rossole panate alla Pompadour.

Preparate 24 dischi di pasta all'uovo, che taglierete col tagliapaste rigato del diametro di 9 cent. Ammannite una dadolata di code di gamberi, qualche filetto di pesce, funghi freschi e tartufi; legate il tutto con buona salsa Mornay. Ponete nel centro di ogni disco mezzo cucchiaio di detta dadolata; stendete intorno a questa uno strato di farcia da chenelli di pesce; piegate il disco in due, per modo da formare le rossole, comprimetele leggermente ed impastatele con uova e pane, friggetele nello strutto bollente; quando saranno di bel colore, fatele scolare dall'unto su carta bibula; quindi accomodatele sopra un piatto con tovagliolo (*V. figura* 27).

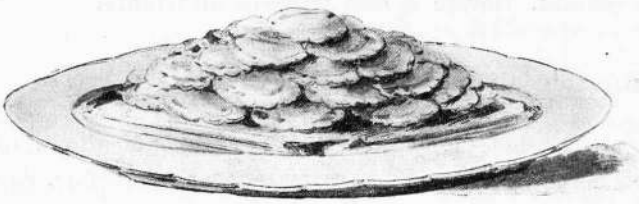


Fig. 27 — Rossole panate alla Pompadour.

967. — Rossole con dadolata.

Fate una dadolata composta come per le crocchette di pollo; spianate col matterello un foglio di pasta per sfogliata, della larghezza di 40 cent. e dello spessore di 2 mill. e mezzo; indoratelo coll'uovo e collocate, grosso come una noce del suddetto composto, alla distanza di 8 cent. uno dall'altro; ripiegate il foglio sopra (come pei ravioli), premete il tagliapaste liscio per rinserrare bene il composto, indi col taglia pasta scannellato tagliate le rossole, doratele coll'uovo, collocatele su placca di rame e fate cuocere a forno vivo per 20 minuti.

968. — Rossole alla Strasburgo.

Preparate una farcia con fegato d'oca, amalgamata con dei tartufi di Norcia o di Spoleto, in mancanza di quelli di Perigord; procedete col medesimo sistema sopra riferito.

969. — Rossole con creste di pollo e tartufi.

Scottate, fate sgorgare, poi cuocete in bianco una dozzina di belle creste di pollo; lasciatele raffreddare a metà; poi dettagliatele sotto forma di dadetti, e mescolatele in una alemanna ben ridotta, con eguale quantità di tartufi cotti al madera, pur tagliati in dadolata. Preparate dei piccoli crespelli o tortellini di pasta, di 8 a 10 cent. di diametro, cotti da una sola faccia; deponeteli su d'un piatto fondo, colla parte cotta al disotto, e guarnite il centro della loro metà col suddetto apparecchio o dadolata di creste e tartufi. Inumidite leggermente gli orli del crespello con uovo frullato, poi piegate ogni crespello in due, appoggiando sui margini per ben saldarli.

Indorate coll'uovo frullato e leggermente salato le rossole; gettatele, ad una ad una, nella frittura calda — di burro e di sugna — in padella, fate loro prendere un bel colore dorato; servitele calde su salvietta e rizzatele come una rocca, con ciuffi di prezzemolo fritto.

Robeschini e Soubrics.

Sono frittelle, costituite da un apparecchio svariato, sia semplice che composto, il quale una volta manipolato — come quella pastella stemperata per fare le frittelle ordinarie — viene versato, col cucchiaio, nella padella o in saltiera con burro chiarificato ben caldo (od altra frittura), e dopo essere ben dorate d'ambo le parti, vengono servite caldissime su salvietta.

970. — Robeschini di riso alla milanese.

Fate cuocere, come per un risotto, 100 gr. di riso crudo del Polesine o del Vercellese ed aggiungete (per ogni 100 gr. di riso crudo) 50 gr. di prosciutto magro trito, 40 gr. di reggiano grattato, e un uovo e mezzo frullato come per frittata. Formate i soubrics col cucchiaio e fateli colorire nel burro chiarificato.

971. — Robeschini all'italiana.

Per ottenere 16 robeschini, ammannite, nelle proporzioni seguenti, quest'apparecchio: 3 cervelle di vitello affogate (oppure di montone o di porco ma di peso equivalente), raffreddate e tagliate a dadi; mescolatele dentro un intriso fatto con 3 tuorli frullati con una cucchiaiata di farina, sale, pepe e 100 gr. di cacio reggiano giovane, grattato. Foggiate i robeschini col cucchiaio, cuoceteli nel burro oppure nell'olio ben caldo. Servite caldi su salvietta con spicchi di limone.

972. — Robeschini di polenta alla cacciatora.

Fate una polenta tenerissima; essa deve cuocere non meno di un'ora, ultimatela con 100 gr. di burro e 100 di reggiano grattugiato. Preparate una dadolata di carne di selvaggina e cuocete sino a riduzione a gelo (*glace*). Prendete 24 stampini da tortelette, untateli e poneteci un cucchiaio di polenta e poi un cucchiaio di dadolata e copriteli con polenta. Quando saranno freddati, parateli col coltello, passateli nell'uovo, quindi nel pane grattugiato misto ad una cucchiaiata di formaggio reggiano. Friggete nello strutto di bel colore e serviteli sopra tovagliolo.

973. — Soubrics di polenta alla Piemontese.

Fate cuocere, in acqua e sale, 200 gr. di farina granata di meliga, e fatene una polenta, che non sia troppo soda, ma piuttosto molle. Stendetela sulla spianatoia e quando sarà fredda, dettagliatela col cucchiaino, in tanti pezzetti non più grossi d'una nocciuola. Mettete in una casserola 10 tuorli d'uovo che scioglierete con un quarto di litro di panna di latte; aggiungete 320 gr. di fontina d'Aosta e 80 di Ementhal tagliati a dadolini. Condite con sale e pepe; fate cuocere adagino rimestando collo spuntolone, affinchè non s'attacchi l'amalgamato al fondo della casserola. Allorchè il preparato sarà diventato ben denso (senza però bollire), gettategli dentro i pezzettini di polenta ed una affettata di tartufi bianchi d'Alba e rimestate il tutto lestamente; distendete sulla lastra di marmo, per modo da formare uno strato ben liscio ed eguale, dello spessore di un cent. circa.

Appena raffreddata, tagliate la polenta, col filo di refe, in piccoli pezzi rettangolari, oppure col tagliapaste, in tanti dischetti da 3 a 4 cent. di diametro; immergete ciascun pezzo nell'uovo sbattuto, impanate nel pan grattugiato e friggeteli, pochi alla volta, in una tegghia o saltino, con burro, fino a che non abbiano preso, dalle due faccie, un bel colore dorato, rivoltandoli a tal fine con precauzione.

Soffiati.

Sono fritture che vengono confezionate in cassette di carta piegata, ben butirrate, oppure in cassolette di porcellana, della contenenza di circa 100 gr. ovverosia un decilitro, costituenti apparecchi svariatissimi, composti sia di polpe di pollame o di selvaggina; oppure di polpe di pesci, di crostacei, o di conchigliferi, e simili; oppure da prosciutto, lingua allo scarlatto, formaggi, ecc., ed anche da legumi fini, come per esempio le punte d'asparagi, gli spinaci, i fondi di carciofi, ecc.; assumendo differenti nomi a seconda dell'apparecchio contenuto nelle cassette butirrate, che verranno cotte a forno moderato durante circa 12 minuti.

974. — Soffiati alla Fiorentina.

Si confezionano in cassette pieghettate di carta burrata, oppure in cassettine di porcellana, come sopra si è detto, della capacità di un decilitro circa. Apparecchio per 18 a 20 cassettine: 250 gr. di spinaci prelessati, spremuti, tritolati, conditi con sale e pepe, odore di noce moscata, e ben crogiuolati nel burro; aggiungete tre decilitri di besciamella ridotta alla panna, 5 tuorli d'uovo e 7 albumi. Far cuocere a forno moderato durante 12 minuti.

975. — Soffiati di crostacei.

Per 18 a 20 cassette burrate, ammannite l'apparecchio seguente: 500 gr. di polpa e resti di aragoste, gamberelle, gamberi e simili, pestate e passate pel setaccio fino; 2 decilitri e mezzo di besciamella ridotta con essenza di crostacei impiegati; accentuate il condimento, ed aggiungete 5 tuorli e 6 albumi d'uovo montati a neve ferma. Cottura a forno tenue, 12 minuti.

976. — Soffiati di selvaggina.

Apparecchio: 500 gr. di passato di selvatici, sia da pelo che da penna; 2 decilitri e mezzo di besciamella ridotta con essenza di selvaggina; 4 tuorli e 5 albumi d'uovo. Cottura come i precedenti.

977. — Soffiati di prosciutto.

Apparecchio: 500 gr. di magro di prosciutto, pesto e ridotto a pasta con una noce di burro e passato pel setaccio fine; 2 decilitri e mezzo di besciamella all'essenza di prosciutto ridotta; 5 tuorli e 6 albumi. Condimento accentuato con paprika.

978. — Soffiati di pesci.

Prendono il nome del pesce che ne forma la base, e può essere a piacere: nasello, sfoglie, dentice, salmone, storione, persico, temolo, ghiozzo, ecc.

Procedimemto: Fate stufare nel burro il pesce designato, passatelo poscia per setaccio; stabilite le proporzioni tra il passato o purea ottenuta, colla besciamella, i tuorli ed albumi d'uovo, sulla base dei precedenti.

979. — Soffiati d'ostriche.

Prendete delle piccole ostriche, come quelle del Fusaro, fatele affogare, sgusciatele e tagliatele in due. La loro acqua di cozione ridotta, aggiungetela ad una besciamella alla panna ed essenza di funghi, parimenti ridotta; passate, con pressione, per la stamigna; legate con due tuorli d'uovo per decilitro di salsa; aggiungete le ostriche, gli albumi montati a neve (3 per decilitro di salsa). Versate nelle cassette e fate cuocere come i precedenti.

980. — Piccoli soffiati alla Parmigiana.

Per fare un apparecchio per 16 cassettine, prendete 250 gr. di farina diluita con 6 decilitri di latte bollito, sale, pepe e odore di noce moscata. Lasciate dare il primo bollore, quindi aggiungete, fuori del fuoco: 100 gr. di formaggio di grana di Bibbiano (tra Reggio e Parma) grattugiato, 50 gr. di burro, 6 tuorli d'uovo. Passate per stamigna ed incorporateci i 6 albumi d'uovo ben montati. Fate cuocere come i precedenti.

981. — Soffiati di formaggio alla Piemontese.

Preparate un composto per soffiati, con fontina d'Aosta, nelle seguenti dosi: farina 75 gr.; fontina grattata 200 gr.; 50 gr. di burro fresco; 100 gr. di tartufi bianchi di Piemonte; 7 uova; un decilitro di latte o meglio di panna sciolta; sale, pepe ed odore di noce moscata.

Procedete così: mettete sul fuoco, in una casserola: la farina, la fontina grattata, il sale, il pepe e la noce moscata. Stemperate il tutto con la mezza panna, sempre agitando con un mestolo, fino al primo bollore; a tal punto levate dal fuoco; appena il composto avrà perduto il primo calore, unitegli 7 tuorli d' uovo ed il burro; passate il composto attraverso una mussolina, facendolo cadere in una bacinella; poi unitegli con maestria i 7 albumi d'uovo, montati a neve. Versate una parte del composto in una casserola d'argento, oppure in un piatto per soffiati, leggermente burrato; spargete, sul composto versato, uno strato di tartufi tagliati finamente a fettoline mediante il taglia tartufi, e così continuerete col rimanente composto, alternando un suolo di composto ed uno di tartufi, finchè l'ultimo suolo dovrà essere solo di composto. Cuocete a forno moderato, per circa 25 o 30 minuti.

982. — Soffiatini alla Parravicino.

Con dei ritagli di sfogliata fate delle tortolette e cuocetele piene di riso; svuotatele e riempitele a metà con una dadolata di filetti di pernici, funghi e tartufi; copritele con

un soffiato di pollo. Cuocetele, durante 10 a 12 minuti, e servitele su salvietta. Unite una salsiera con salsa Perigord a parte.

Tartoline o Tortellette.

Questi pastelletti, detti *tartelettes* nella cucina francese, consistono, il più sovente — come per le *Barchette* — in piccoli pastelli o crostate di pasta fina per modellare (*pâte à foncer*) detta anche a mezzo burro, che forma la camicia nello stampino a tortelette, e che viene cotta in bianco e riempita di un apparecchio o composto di volatili o di venagione ed anche misto, per esempio di una dadolata (*salpicon*), oppure di un passato (*purée*) di fegato grasso o di cacciagione con funghi o tartufi; oppure con finanziera di creste e di rognoni; oppure con passato di prosciutto magro, e simili, legati, sovente, con besciamella, creme, sughi concentrati di carne ed altre salse adatte (1). Del resto le tortellette sono soggette a numerose e svariate modificazioni e possono, secondo i casi, essere guarnite a crudo o — come sopra accennammo — sotto forma di crostate cotte a bianco. In questo caso, le crostate verranno spalmate con un leggero strato della farcia adoperata, ed avanzate al forno un istante prima di ricevere la guarnitura salsata.

Tra le tartoline che fanno parte dei fuori d'opera freddi, segnaliamo specialmente quelle al tonno, al caviale. Consiste la prima in piccola crostata dentellata, il di cui fondo è guarnito d'un leggero tritume di tonno o di ventresca fina, legato con maionnesa, con sopra rotelle di tonno, più resistente, tagliate coll'asportapezzo; orlatura bipartita di bianco e giallo d'uova sode tritolate e pizzico di prezzemolo trito nel mezzo. Per le seconde si sostituisce il caviale al tonno; le rotelle si tagliano nelle fette di salmone affumicato; e nella orlatura s'aggiunge della *Kaka* colle uova sode trite.

983. — Tartoline Sant'Uberto.

Crostate da tartoline a bordi dentellati, guarnite di scaloppine di filetti di pernice (oppure di starna, o di lagopede, o di gallo di montagna, e simili) e lamelle di tartufi neri, salsate con una semidiaccia all'essenza di pernice (ovvero delle suddette altre selvaggine in sostituzione). Ricoprite con un sottile strato di farcia leggera di detta cacciagione; disegnate, col cornetto, su cadauna torteletta, una testa di cervo con la croce tra le ramificazioni cornee (ovvero altro segno emblematico di caccia), ed avanzate al forno.

Variante: Se le scaloppine fossero invece di filetto di fagiano, co' tartufi, salsate col salmistro (*salmis*) di fagiano.

984. — Tartoline alla Finanziera.

Crostate da tartoline dentellate, guarnite con piccole creste, fegatini di piccione, granelli di pollo con funghi e tartufi tagliati a lamelle finissime; salsate con un sugo concentrato a gelo di vitello montato al burro. Ricoprite con una leggera farcia di pollame, addizionata, per un quarto, di passato di prosciutto magro, ed avanzate al forno.

---

(1) *Solamente, per eccezione, le tortellette verranno riempite di apparecchi o guarnizioni di pesce o di crostacei, conciossiachè queste s'addicono più razionalmente alle così dette « barchette »; lo stesso dicasi per gli apparecchi con formaggio, come p. es. nelle* Tortellette Agnese.

985. — Tartoline alla Regina.

Crostate da tartoline scannellate, spalmate internamente di farcia, e guarnite di scaloppine di pollo, funghi, tartufi alla salsa suprema. Ricoprite con un leggero strato di farcia di pollo alla panna ed avanzate al forno.

986. — Tartoline con funghi.

Crostate scannellate come le precedenti, guarnite con apparecchio di funghi sottilmente affettati a freddo, saltati nel burro e legati con fina besciamella; ricoprite l'apparecchio con un leggero strato di farcia di pollo alla panna; ponete su placca ed avanzate al forno per l'affogamento.

987. — Tartoline alla Russa.

Apparecchio di soffiato di « gelinotta » (lagopede o starna bianca di montagna, alla quale potreste anche sostituire l'urogallo ovvero gallo di montagna o cedrone), che farete affogare in piccoli stampini da tartoline. Sformate e rizzate quel soffiato in crostate da tortelette un po' più ampie per poterlo contenere; velate con salsa salmistrata (*salmis*).

NB. — Se le tortellette, anzichè « alla Russa » si volessero intitolare « all'inglese », si sostituirebbe il soffiato di « gelinotta » con quello di « *grouse* », che è una varietà di lagopede — proprio della Scozia — anche detto « piccolo tetraone » ossia piccolo « gallo di brughiera » o cedroncino.

988. — Tartoline alla Polacca.

Foderate con pasta fina al mezzo burro (*pâte à foncer*), degli stampi, piuttosto grossetti, per tartoline; guarnite, a crudo, con dei « crauti » tritati e ben sgocciolati, e legati con una salsa bruna ridotta e addizionata di *Kaka* (farina di granoturco) ed uova sode trite. Coprite con un foglietto di pasta a mo' di coperchio; saldate e fate cuocere, durante 20 minuti, a forno moderato. Versate, alla sortita del forno, su cadauna tartoletta, qualche goccia di sugo concentrato di carne o semidiaccia.

989. — Tartoline coi gnocchi.

Foderate a crudo degli stampi (i più grandi) per tartoline, e guarniteli, pure a crudo, con dei gnocchettini (oppure, se credete, con dei piccoli cappelletti o tortellini alla bolognese), che avrete fatti affogare, e legateli con besciamella; spolverate con formaggio di grana reggiano, aggiungete, grossi come un cece, dei pezzettini di burro sopra, e fate cuocere a forno moderato, da 18 a 20 minuti.

990. — Tartoline con fegato grasso alla Russa.

Burrate degli stampini, come quelli per tartoline o barchette; rivestitene l'interno con uno strato di farcia di pollo; preparate un passato con fegato grasso da terrina o da pasticcio di Strasburgo, nel quale mischierete, per un quarto del suo volume, di tartufi neri, tagliati a dadolini ed una cucchiaiata di salsa al Madera. Riempite con questo composto le tartoline, ricoprite le medesime con la farcia cruda di pollo rimastavi, e ponete le for-

mette a rassodarsi dentro acqua calda. Lasciatele alquanto raffreddare negli stampini, poi sformatele, 'infarinatele, oppure panatele all'inglese e friggetele di bel colore dorato. Servitele calde.

991. — Tartoline con fegato d'oca.

Con pasta sfoglia preparate le tartoline come sopra si è detto; manipolate una pasta di fegato d'oca; 300 gr. di fegato crogiuolato con burro nella padella, ed uno scalogno, sale, pepe e odore di noce moscata, coll'aggiunta di due decilitri di salsa vellutata; riempite con un cornetto le tortelette, collocateci un disco di tartufo nel centro, mettetele, dieci minuti prima di servirle, nel forno; impiattatele sopra gradino e servite.

992. — Tartoline di cervello alla Ciocca (1).

Tagliate a dadolini un cervello di vitello; braciatelo ed unitelo a 4 cucchiaiate di una salsetta, così detta dall'autore: « per bambini », composta di un intriso di 60 gr. di farina in due bicchieri di latte, fatta bollire condita con un pizzico di sale; distribuitene un po' per tartolina. Un quarto d'ora prima del servizio, montate 6 chiare d'uovo, mischiateci in fretta 6 tuorli, 80 gr. di farina, 20 gr. di reggiano grattato, 80 gr. di burro fuso, 2 prese di sale. Con questo composto coprite a cupola le tartoline; mettetele in forno, dopo avere disposti i pasticcini di cervello su tortiera; 10 minuti circa di cottura ed appena di un bel colore, servite.

993. — Tartoline con uova e formaggio.

Prendete dagli stampi piatti, così detti per *Blinis* (2), foderateli con dei ritagli di pasta sfogliata. Sbattete quattro uova con sale, 30 gr. di formaggio grattato ed un bicchiere di latte; versate il composto entro gli stampi e mettete nel forno per 20 minuti di cottura. Assicuratevi della loro cottura, poi sformateli, collocateli sopra gradini e servite.

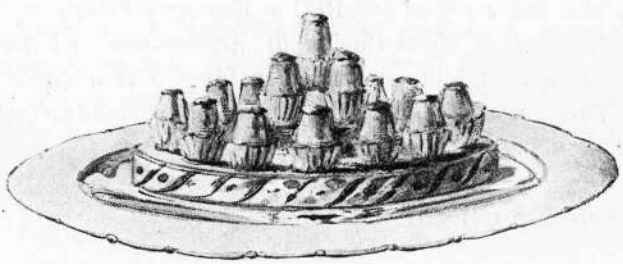


Fig. 28 — Tartoline alla Cavour.

NB. — Invece del formaggio, nel composto di frullatura d'uova, si possono mettere dei pezzetti di burro, oppure della ricotta, del mascarpone, della provatura di bufala, della muzzarella, e simili.

994. — Tartoline alla Cavour.

Cuocete, di color chiaro, delle tartoline di pasta sfoglia. Preparate una dadolata di tartufi bianchi di Piemonte, legata con una salsa al Madera ridotta, più una farcia di

(1) *Dedicata dal Sig. A. Pettini al Sig. Ciocca Giuseppe, uno dei collaboratori del libro e disegnatore delle plancie; autore del* Manuale del Pasticciere, *che fa parte della Raccolta dei Manuali editi dalla Casa del Comm. Ulrico Hoepli di Milano.*

(2) *Sono pasticcetti russi.* (*Vedi nella parte detta* Zarakuska).

pollo montata colla panna. Tenete pronto anche il seguente composto: mettete in una casserolina 3 cucchiaiate di formaggio reggiano, 2 tuorli d'uovo, pepe ed un nonnulla di noce moscata, un decilitro di panna; cuocete il tutto a bagno-maria, senza lasciarlo bollire; poi passate. Quando sarà freddo, incorporatelo alla farcia con due albumi d'uovo montati alla neve. Mettete una cucchiaiata di dadolata in ogni tartoletta e coll'altro composto terminate di riempirle mediante sacchetto. Cuocetele a forno vivo per pochi istanti e servitele sopra gradino ben calde (*V. figura 28*).

995. — Tartoline alla Scozzese con merluccio.

Sono tartoline cotte a bianco e guarnite di un passato di polpa di piccolo merluzzo affumicato, detto *haddock* e legato con besciamella.

Vi è pure il *Finnan Haddock*, con dadolata di merluccio legata colla salsa di burro e spolverato di pane grattugiato e cajennato. Però queste guarniture convengono piuttosto alle barchette.

996. — Tartoline Agnese.

Sono delle piccole tartoline scannellate, guarnite con un apparecchio al formaggio (detto *guiche* (1) dai francesi), accentuato col Cajenna e cotte sull'istante. Su cadauna torteletta vi si depone un disco di midolla prelessata e velata con uno strato di biondo di carne, ridotto a gelo e cosparso con peluzzo di prezzemolo.

997. — Tartoline Fiorentine.

Cuocete a bianco le solite tartoline e guarnitele d'un apparecchio di soffiato al formaggio reggiano, addizionato con tartufi grattugiati, code di gamberi tagliate a dadolini, il tutto fortemente pepato. Cuocete al forno per 3 minuti.

998. — Tartoline Tosca.

Lo stesso come le fiorentine; solamente le code di gamberi sono ammannite all'americana (vedi: *Crostacei*). Cuocete al forno per 3 minuti.

999. — Tartoline d'ostriche.

Foderate delle piccole formette triangolari con pasta a modellare finissima, che farete cuocere fino a che non si colori in biondo paglierino. Preparate una farcia per pastelli di merluzzo, resa piccante con aggiunta di poco pepe di Cajenna; ponetene un sottile strato nelle tortelette, e sopra disponeteci tre ostriche marinate; ricoprite con uno strato leggero della medesima farcia; poscia avanzatele al forno per pochi minuti. Servite calde.

1000. — Tartoline colla fonduta di fontina.

Foderate delle piccole forme da tartoline, con pasta da modellare finissima; riempitele a metà con della buona besciamella ben cremosa e l'altra metà con della fontina

(1) *La* Guiche *antica o tortolina lorenese, con ventresca o* bacon, *uova, burro, formaggio, panna e spezierie — rinomate nella guerra civile della Lega, in Francia, perchè pastelleria favorita di Enrico di Guisa, duca di Lorena — è oggidì una tortelletta con un apparecchio composto di burro, tuorli d'uovo sbattuti con formaggio di Gruviera o Reggiano grattato, sale e pepe di Cajenna.*

d'Aosta (oppure di gruviera), liquefatta; accentuate con del pepe di Cajenna; ricopritele con della pasta fina da soffiati; indoratele coll'uovo frullato misto a burro chiarificato. Avanzatele a forno piuttosto caldo. Servite caldissime.

1001. — Tortoline con pomidoro alla Monte Berico.

Prendete dei pomidoro ben polposi e grossi come una noce col suo mallo. Sbucciateli, svuotateli dai semi praticando un'apertura dalla parte del picciuolo; serbate quel segmento, piuttosto verde, come coperchio. Riempite i pomidoro con un apparecchio fatto di uova stracciate con dadolata di prosciutto; ponete il loro coperchio, infarinateli e passateli nell'uovo, friggeteli e serviteli su tortoline di pasta sfoglia, riempite di maccheroni alla panna. Servite come frittura.

1002. — Tortellini ripieni di mostarda alla Romagnola.

Lavorate sulla spianatoia una pasta coi seguenti ingredienti: farina gr. 250; burro gr. 50; un pizzico di sale, latte quanto basta per intriderla. Appena formato il vostro pastone, lasciatelo riposare mezz'ora, poi tiratelo col matterello dello spessore di tre o quattro millimetri. Tagliatene tanti dischi del diametro di 5 centimetri e mezzo col tagliapasta scannellato. Tenetene la metà da parte e, supponendo che abbiate ricavato 100 dischi, deponete su 50, nel loro centro, una presa di mostarda di Savignano (od altra fatta alla Romagnola) e coprite ciascuno cogli altri 50 dischi, inumidendone i margini per poterli saldare l'uno su l'altro. Friggete quei tortelli nello strutto fino e quando saranno d'un bel giallo dorato, tirateli fuori, poneteli su salvietta, e spolverateli di zucchero al velo.

Timpanetti o Timballetti.

Generalmente si confezionano in stampi di forma come i bussolotti dei giocolieri, detti per Darìole, alti e burrati; oppure in stampi ovali, od altri diversi, camiciati di farcie svariate, sia di pollo, che di pesci, oppure di farinaggi già prelessati o cotti, quali: maccheroni, riso e simili, quindi guarniti, interiormente, con dadolate o passati diversi, legati con salse, con vellutati o semidiaccie finite col burro o con essenze diverse, particolarmente di tartufi.

1003. — Timballetti di maccheroni.

Fate cuocere, in acqua e sale, dei maccheroni detti mezzanelli; fateli scolare ed asciugateli. Imburrate dei piccoli stampi a timballo e disponete i maccheroni in giro all'interno, tanto sul fondo, quanto contro le pareti; bagnateli con albume d'uovo montato a neve, quindi deponete uno spessore di farcia di vitello o di pollo sui maccheroni lasciando nel centro un vuoto che lo riempirete con una dadolata di pollo con tartufi e funghi e con salsa al Marsala; coprite colla farcia e carta imburrata e metteteli a bagno-maria, per farli rapprendere, ed in forno durante 30 minuti. Sformateli e collocateli sopra un piedestallo di porcellana, versate una buona salsa al marsala sopra ciascuno e servite.

1004. — Timballetti di pollo alla Molina.

Imburrate 18 piccoli stampi a timballo, prendete una buona farcia di pollo e foderate lo stampo, lasciando nel centro un vuoto; preparate una dadolata di animelle, tartufi, lingua e pollo, legata con salsa vellutata e riempite con essa il vuoto lasciato, e coprite con altra farcia. Metteteli a bagno-maria in forno durante mezz'ora, coperti con carta burrata. Toglieteli dallo stampo, collocateli sopra uno zoccolo di porcellana, oppure di riso bianco; collocate sopra ciascuno un tartufo e salsateli con un buon vellutato.

1005. — Timballetti di pesce coi gamberi.

Procedete come è detto sopra, sostituendo però con una farcia di pesce; mentre il vano centrale lo riempirete con un manicaretto di code di gamberi e tartufi, unito con salsa alemanna. Servite, collocando fra i timballi un gambero cui avrete sgusciata la coda.

1006. — Timballetti alla Cardinal Chigi (1).

Insieme ad una farcia di pesce, pestate il corallo di alcuni ricci di mare; unite una cucchiaiata d'estratto di pomodoro, per dare all'apparecchio un bel colore di porpora. Foderate gli stampini con la farcia, lasciando il vuoto centrale che riempirete con una dadolata di polpa d'aragosta, legata con una salsa alla panna; coprite gli stampi col resto della farcia e metteteli a bagno maria ed al forno per 20 minuti. Sformateli e collocateli sopra un piedestallo e serviteli con una salsa vellutata lavorata con burro d'aragosta.

1007. — Timballi alla Talleyrand (2).

Decorate degli stampini, preventivamente imburrati, con disegni fatti con tartufi e lingua; passateci una farcia di pollo per fare aderire il disegno alle pareti ed al fondo, lasciando un vuoto nel centro, per riempirlo con un passato di tartufi, copriteli col resto della farcia; metteteli a bagnomaria per 15 minuti al forno. Collocateli, dopo sformati, sopra zoccolo di riso, e serviteli con una salsa suprema (*suprème*).

1008. — Timballetti di riso all'Ambrosetti (3).

Preparate degli stampi imburrati, mettendo sul fondo un disco di tartufo nero; cuocete un buon risotto nel consumato, dopo 20 minuti di cottura aggiungete qualche cucchiaiata di besciamella; ultimate con formaggio reggiano, sale, pepe e noce moscata, riempite gli stampi, lasciando un van nel centro, che riempirete con un intingolo di fegato d'oca, con salsa al marsala; ricoprite col riso e poneteli a bagno-maria, qualche minuto al forno e serviteli con una salsina al sugo di carne.

---

(1) *Discendente della famiglia Principesca Romana di Agostino il Magnifico, Mecenate delle arti, e protetto di papa Giulio II; che diede pure un papa alla Chiesa: SS. Alessandro VII. Augusto Chigi, creato maresciallo del Conclave da Clemente XI, perpetuò questa dignità in famiglia. L'attuale Cardinal Chigi è stato nominato Nunzio Apostolico a Parigi.*

(2) *Carlo Maurizio di Talleyrand-Périgord, Principe di Benevento, diplomatico illustre francese e ministro di Napoleone I, protesse le belle arti e sopratutto la cucina, dando paghe vistose a' suoi cuochi, tra i quali il grande Antonio Caréme; costui gli dedicò varie vivande tra le quali il suddetto timballo.*

(3) *Uno dei nostri più giovani, ma solerte ed intelligente collaboratore del libro.*

1009. — Timballetti di tagliarini alla Genovese.

Prendete una dozzina e mezza di quegli stampini detti per darìole; ungeteli di burro e quindi spolverateli con rasura fina di mollica di pane duro; intonacateli con pasta fina per pastelli, poscia riempiteli con tagliarini (*tagiain*) cotti, tagliuzzati ed ultimati con burro fino di Milano e formaggio reggiano grattugiato, conditi e legati leggermente con salsa spagnuola, oppure con un po' di vellutato all'essenza di funghi; coprite con un disco di pasta, fate cuocere a fuoco vivo; sformateli e disponeteli, in bella guisa, su di un piatto decorato (*V. figura 29*).

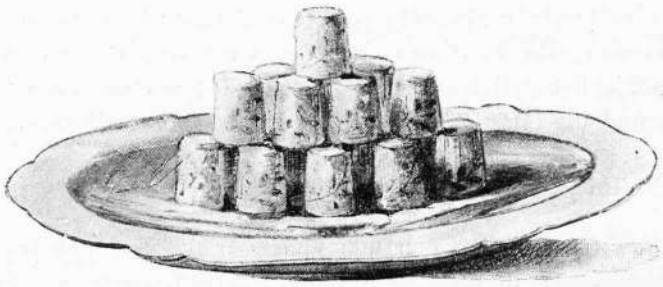


Fig. 29 — Timballetti di tagliarini alla Genovese.

1010. — Timballi alla Cougnet.

Foderate degli stampini con pasta sfogliata, riempiteli di piselli secchi e fateli cuocere a forno moderato. Appena cotti togliete i piselli e serbate al caldo con altra pasta sfogliata i timballini; confezionate i coperchi di tre dimensioni: un disco più grande, uno più piccolo e l'altro piccolissimo. Sovrapposti l'uno all'altro, dorateli coll'uovo e cuoceteli. Preparate una giuliana con filetti di pollo, tartufi e lingua; legate con salsa al marsala, riempitene i timballini, copriteli col loro coperchio e serviteli sopra salvietta.

1011. — Timballini alla Finanziera.

Preparate le crostatine com'è detto sopra, riempitele con un cibreo di creste di gallo ed arnioni, laccetti, filoni, funghi e tartufi legati con salsa bruna, copriteli col loro coperchio e serviteli sopra salvietta.

Dei volantini.

I volantini, come generalmente i soffiati più fini, esigono le cure più diligenti, trattandosi di operazione delicatissima; perciò è da raccomandarsi di non servire siffatte portate, per misura prudenziale, che nei pranzi poco numerosi.

I volantini non potrebbero, secondo il concetto dell'antica cucina, dirsi veramente delle portate, nè sono dei semplici condimenti, ma l'una e l'altra cosa insieme, o, meglio, nè una cosa, nè l'altra.

Perchè alla manipolazione del volantino non manchi la buona riuscita, bisogna operare con eccezionale celerità, a colpo franco e sicuro. Non deve, dal momento in cui se ne è incominciata la lavorazione al principio della sua cottura, passare quel tanto di tempo che può bastare a che la chiara d'uovo sbattuta,

smonti o granisca; altrimenti tutto è perduto irremissibilmente: l'uovo non eserciterebbe più quell'azione coagulante o di amalgama necessaria per tenere insieme il composto.

Il miscuglio dei varii ingredienti deve essere compito a freddo per non causare l'istesso inconveniente della granulazione dell'albume montato.

Leggeri, fatui, sapidi, i volantini, nella cucina di lusso, vengono a costituire quello che, nel pittoresco linguaggio del popolo di Roma, dicesi « *svogliatura* ».

1012. — Volantini col prosciutto.

Pestate nel mortaio: 200 gr. di prosciutto, cotto privo di grasso; passatelo per lo staccio, aggiungetevi 30 gr. di parmigiano grattato e 30 gr. di zucchero, odore di noce moscata. Montate a neve tre chiare, ben sode; mischiatele leggermente al composto. Avrete imburrati dei timballini a darìole; riempiteli con detto preparato e poneteli subito a cuocere nel bagno-maria dentro il forno. Se possedete un forno graduato, od un termometro adatto, esaminate il calore del recipiente, ossia l'acqua del bagno-maria e del forno, e regolate in maniera da non oltrepassare i 90°. Mancando dello strumento necessario per procedere alla misurazione del calorico, supplirete sottraendo una quinta parte all'incirca d'acqua bollente al bagno-maria e sostituendola con altrettanta fredda. La ragione per cui s'intende di mantenere la temperatura al disotto dei 90° si dimostra nel fatto chimico, che quanto più una sostanza alimentare subisce la temperatura al disopra di 90°, tanto più si modificano e perdono delle qualità nutritive gli alimenti. Ora, potendo cuocere i volantini senza raggiungere un grado più alto di calorico, poichè è risaputo che l'uovo si coagula a 63 gradi, ne viene di conseguenza che noi abbiamo creduto di poter indicare questo severo mezzo di confezionamento come più confacente ai principii più riconosciuti ed ammessi dalle scienze chimiche sussidiarie dell'Arte della cucina.

1013. — Volantini col fegato.

Fate fondere, in saltiera, una cipolletta tritata con un pezzetto di burro; uniteci 200 gr. di fegatini di pollame tagliuzzati; cuocete vivamente, aggiungete due acciughe lavate e spinate; pestate il tutto nel mortaio, passate per lo staccio, mettete in casserola e stemperate con due cucchiaiate di buon sugo ristretto. Tenete in disparte metà del composto per formare una crema o salsa di fegato; gustate di sale; versate nello stampo, e cuocete nel bagno-maria come si è descritto per i precedenti.

1014. — Volantini di pomodoro.

Cento grammi di salsa di pomodoro, ben ristretta, saporita, di buon gusto, passata per stamigna, ed unita leggermente con 4 chiare montate ben dure. Mettete nella forma unta di burro, e quindi cuocete in bagno-maria, secondo le norme consuete. Servite con crema di pomidoro, vale a dire: besciamella con tuorli d'uovo e cucchiaiata di salsa di pomidoro, passato il tutto per stamigna, gustato di sale, e scaldato a calore di crema.

1015. — Volantini di cento gusti.

Prendendo a base le manipolazioni descritte per i volantini, si possono confezionare con carni, pollami, selvaggina, leguminacei, ecc., tutti quei volantini che un artista cre-

derà meglio; sia che abbia intenzione di fornire la tavola con un leggiero antipasto, sia che, a corto di freschi erbaggi per causa della stagione, voglia imbandire un soffice piatto di verdura o tramezzo di legumi. Si fa obbligo sempre di servire una salsa analoga al composto dei volantini.

Fuori d'opera esotici

Zarakouska.

Essendo stati odiernamente quasi aboliti i così detti « principî », o « piattini in tavola », o « piatti volanti », od altri « fuori d'opera » freddi di credenza, nelle grandi imbandizioni di lusso e d'apparato, vennero sostituiti, in certi banchetti e pranzi d'etichetta, da un servizio speciale alla russa, che viene chiamato *zakouski*, ma che effettivamente, in Russia (1) designasi sotto il nome di *zarakouska*, costituendo, presso quei ricchi boiardi, l'immancabile prefazione dei loro pasti, anche i più intimi o famigliari.

A questo proposito, Teofilo Gauthier, nel suo suggestivo *Voyage en Russie*, così parla di questo ammannimento di tornagusti esotici:

« *Avanti di mettersi a tavola, i convitati si accostano ad una mensola — detta* zakuska *— dove sono apprestati del* caviar (*uova di storione*) *e uova del pesce persico seccate al forno, dei filetti d'aringhe marinate, dei ramolacci, delle acciughe, delle anguille affumicate, del formaggio, delle olive, delle fette di salmone, del bue affumicato d'Amburgo ed altri* hors-d'œuvres *che si mangiano con dei piccoli panetti per stuzzicare l'appetito. Il* zarakouska *si fa in piedi, e s'inaffia di vermouth, di madera, d'acquavite di Danzica, di cognac e di cumino di Riga (una specie di anisetta che ricorda il* raki *di Costantinopli e delle isole greche). I viaggiatori imprudenti o timidi che non sanno resistere alle instanze garbate, si lasciano persuadere a gustare d'ogni cosa, non riflettendo che questo non è che il prologo dell'opera, e siedono quindi satolli dinanzi al pranzo vero, che si svolge soltanto per i loro occhi* ».

Qualora vi siano molti invitati, lo *zakuska* si fa più specialmente in una sala appositamente apprestata — uso *buffet* — che precede quella banchettale del triclinio, nella quale vengono servite tutte le più svariate vivande di antipasto e di fuori d'opera fredde e calde, il più sovente su mensicelle laccate — uso giapponese — dette appunto *Zakuski*, ricoperte da artistiche mappe e guarnite da minuscoli mantili ricamati al policromo, con soggetti floreali ed allegorie adatte alla finalità commensaria, sulle quali, divise in 5 o 6 scompartimenti, s'allineano una quantità delle più svariate confezioni in fatto di camangiari freddi, specialmente di *canapés* con caviale, pesci affumicati, tra cui il *sigui* del lago Ladoga, il *beloribsa*, gli *sproots*, i *kilkis*, i *soudaks*, ecc.; uova di pesce fresco (Ikra), bottarighe, mosciammi, fette di salmoni affumicati (come pure lingue di renna affumicate alla scandinava), ostriche, crostacei e tante altre appetitose e stuzzicanti vivande, artisticamente presentate, dentro pastelli, crostate, tortelette, barchette, cestelli

(1) *Nei paesi scandinavi, come in Svezia, in Norvegia, si ha il così detto* Smorgarob, *che, come il* Zakuska, *si fa in piedi. Consiste in ostriche della Zelanda, in vivande di pesce affumicato, specialmente in canapés di* sproots, *o acciughe affumicate d'Olanda (che sostituiscono i* soudaes *dei* kilkis *russi); prosciutti d'orso; lingua di renna affumicata; formaggi, butirri, od altri latticini di renna.*

ed altri lavori di pasticceria da credenza, che necessitano, come i *savorys* (che tengono dietro modernamente ai tramezzi zuccherati), un'abilità speciale nel cuoco, affinchè la suggestività del modo geniale ed artistico col quale si presentano quei ninnoli d'antipasto e di « *piatti volanti* » dell'antica credenza, vada congiunta con l'attrattiva allettatrice di quei camangiari stuzzichini ed aperitivi, insieme ai vini del Reno, di Madera, d'Oporto, delle Canarie, ecc. e liquori: *Kummel* o *Allash* di Riga, *Raki* di Costantinopoli, *Wodtcha*, e *Popopoff*, che nei loro recipienti cristallini contribuiscono a completare la suggestività di quelle mense minuscole.

Noi daremo le principali formole per confezionare quelli antipasti alla Russa, come daremo quelle dei *Savorys* e d'altre serie di vivande esotiche adottate modernamente e che nessun cuoco che si rispetti deve ignorare, e tantomeno misconoscere la manipolazione.

Noi parliamo di legumi e frutti sottoacetati, poichè, salvo poche eccezioni (del resto più nominali che sostanziose), sono tutti gli stessi, come i *Pikles* (*mixed*) degli Inglesi, i *Rélishes* dei Nord Americani; i *Toursky* degli orientali. Soltanto che i Russi chiamano *ogourtiz*, alcuni cetrioli speciali, e *musroom* un fungo da campo, come il *mousseron* dei Francesi o « prugnolo » di noi italiani; così pure chiamano *gribouis* i funghi porcini o cepatelli.

1016. — Blinis.

Corrispondono alle « sfrappole » dei bolognesi, alle « cialle » dei fiorentini, ai « galani » e « frittole » dei veneti, alle « ganse » dei nizzardi, agli « intrigoni » degli emiliani, alle « zeppole » dei napoletani, ecc., ed alle « crêpes » o crespelli dei francesi.

I Russi le fanno specialmente in occasione di Carnevale, e le servono su guantiere nel *zarakuska*. Si confezionano con farina di grano saracino (*Kaka*), ma vi si può sostituire quella di frumento.

Prendete 400 gr. di fior di farina e 30 di pasta lievitata, che farete sciogliere nel latte, tenendo la pasta piuttosto chiara. Lasciate fermentare durante 3 ore, in sito tiepido. Mezz'ora prima di procedere alla confezione dei *blinis*, aggiungete al lievito 200 gr. di farina, 3 tuorli d'uovo, un pizzico di sale, 2 decil. e mezzo di panna, oppure di latte tiepido. Tramenate la pasta senza torcerla, ed incorporatele, alla fine, 3 albumi d'uovo montati alla neve. Lasciate levare sino al momento di metterla in opera; fate friggere come le frittole.

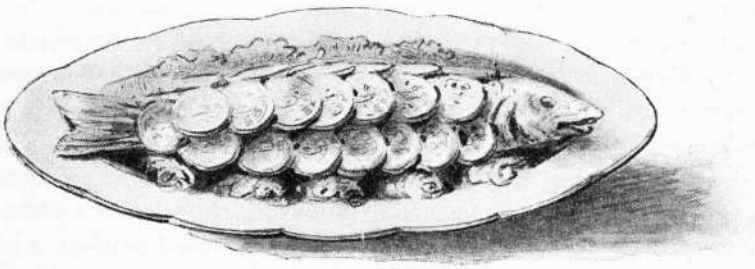


Fig. 30 — Aringhe alla Livoniana.

1017. — Aringhe alla Livoniana.

Preparate una insalata con aringhe, patate e pomi rainette, il tutto tagliato a piccoli dadolini; condite con olio, aceto, sale, pepe e servite nel piatto — possibilmente lungo e foggiato a pesce — designato per questi antipasti russi; così, pure, con quell'insalata ricostruite le aringhe (*V. figura 30*), adattando loro le teste a tal uopo conservate insieme alle code.

1018. — Ciernikis.

Prendete 230 gr. di caciotelle o caciuole (anche delle così dette « crete » di Rapolano od altri formaggi bianchi o « tomini »), 120 gr. di farina, 40 gr. di burro fuso, 2 uova intiere e un tuorlo, una presa di sale, un pizzico di pepe e di noce moscata grattugiata. Lavorate il composto, passate pel setaccio ed aggiungete ancora 60 gr. di farina. Ammannite, con questo pastone, delle gallette rotonde (di 5 cent. di diametro), fatele affogare nell'acqua bollente, durante un quarto d'ora, e servitele in timpano ben caldo, con burro fuso.

1019. — Crostini d'oca affumicata.

Svuotate dei crostini tondi di pane di segale (o di pagnotta da soldato), d'un cent. di spessore, dopo averli fritti nel burro chiarificate; guarnite il fondo di quella scatoletta, così scavata, con pochi crauti alla tedesca e con fettine di petto d'oca affumicata di Mantova (nel caso non poteste avere di quelli d'Amburgo); e salsate con una cucchiaiata di spagnuola. Servite su salvietta.

1020. — Canapé di " Kilkis „.

Per fare una dozzina di canapé di *kilkis* (1), fate rammollire, nell'acqua tiepida, per pochi istanti, 8 *kilkis* affumicati (non potendoli avere freschi come in Russia), onde poterli scorticare agevolmente. Fateli sgocciolare, togliete le lische e mettete la polpa in un mortaio; pestatela fino a riduzione d'una manteca fina; aggiungete allora 75 gr. di burro eccellente, e condite con pepe di Cajenna. Tagliate dei piccoli pezzetti di midolla di pane di 5 cent. di lunghezza e un cent. di spessore, che passerete nel burro chiarificato, per modo da ottenere dei crostini ben dorati. Appena raffreddati, spalmateli, soltanto da una faccia, con uno strato di quella manteca o pasta di burro di *kilkis*. D'altra parte, prendete i filetti di 6 acciughe salate e divideteli in due, il che vi darà 4 filetti per acciuga. Disponete 3 filetti sul crostino, nel senso della sua lunghezza, e tagliate l'altro filetto in 2 o 3 pezzetti che disporrete di traverso sugli altri.

Finalmente, sopra uno dei margini più lunghi del crostino, disponete un sottile cordoncino di albume d'uovo sodo, tagliuzzato; sul margine opposto, mettete un cordoncino di tuorlo d'uovo, e guarnite i due margini con del prezzemolo finamente tritato.

NB. — Collo stesso procedimento si apprestano i canapé di aringhe affumicate. Soltanto che, tagliati i filettini di 2 aringhe, dissalate e spellate, si passano i latteruoli per staccio, mescolandoli con un pomo acido (rainetta), sbucciato e tritato per formare il composto da mettere sulle fette di pane. S'impiegano anche i *soudacs* e gli *sproots*.

1021. — Soffiato alla polacca.

Burrate degli stampini per tortelette e foderateli con pasta a mezzo burro come quella per i *blinis* (già descritta), e guarniteli con dell'apparecchio per *blinis* crudo. Fate cuocere sull'istante (10 minuti di cottura) e servite con burro fuso contemporaneamente.

---

(1) *I* Kilkis, *come i* Soudaks, *sono pesciolini che si pescano nel golfo di Finlandia o sulle coste del Baltico. I migliori* Kilkis *vengono da Revel. Rassomigliano alquanto agli* Sproots *d'Olanda, ma hanno un sapore più fino. Si trovano, nel commercio, marinati oppure affumicati. Si possono benissimo sostituire con piccoli agoni o cheppie* (Missoltini) *dei nostri laghi lombardi.*

Coulibiaki alla Russa.

I *coulibiaki* sono dei pastellini di varie dimensioni, fatti con pasta per briozzo senza zucchero, oppure con ritagli di sfogliata, e guarniti con vari preparati, ma particolarmente con pesce, riso ed uova; oppure con un composto per crocchette, sia grasso che magro, o dadolata di legumi crudi, fatti rinvenire in un soffritto di cipolla, quindi ridotti a gelo (*glace*) con un po' di brodo.

Tra i vari *coulibiaki*, i più pregiati sono quelli d'anguilla e quelli di salmone; questi ultimi vengono anche denominati *rastigais*, e si possono confezionare col salmone roseo, come col salmone bianco, detto *homul* o *albo*, come pure con quello violaceo detto *beloripsa*. Il *coulibiaki* d'anguilla, di grosse dimensioni, come pure quello medio (Vedi *Anguilla*, nel riparto *Pesci d'acqua dolce*), fanno parte delle vivande di rilievo (*relevès*); soltanto i piccoli *coulibiaki* — che si confezionano generalmente coi ritagli di pasta sfogliata — appartengono ai fuori d'opera caldi della cucina russa.

1022. — Piccoli Coulibiaki d'anguilla.

Preparate, sulla spianatoia, una pasta fine (250 gr.) a mezzo burro, oppure di ritagli di sfogliata, che ridurrete, col matterello, dello spessore di 2 a 3 mill. Tagliate da questa tanti dischi (come dicemmo, nelle *Minestre*, pei cappelletti di Bologna o tortellini), da 8 a 10 cent. di diametro, che guarnirete, nel centro, con il seguente apparecchio (comune anche ai *coulibiaki* più grandi), composto dei seguenti ingredienti disposti a strati: 60 gr. di Kaka ossia di tritello o semola di saracino (1); 30 gr. di cipolla trita, fatta rosolare dorata nel burro, quindi raffreddata; 30 funghi porcini (*gribouis*), cotti nello stesso modo della cipolla; 60 gr. di midollo spinale di storione, detto *vesiga*, fatto rinvenire nell'acqua, quindi cotto e tritato; un uovo sodo, pure tritolato (albume e tuorlo); e finalmente mettete, in cima al preparato di ciascuno coulibiaco, due scaloppine di polpa d'anguilla, leggermente irrigidita nel burro.

Quindi rialzate una metà del lembo della pasta del *coulibiaki*, e ripiegatelo sull'altra metà per modo da fare combaciare gli orli dei due mezzi dischi (che smerlerete come una crestina) e che salderete insieme dopo averne leggermente inumidita la superficie marginale interna. Voltate il coulibiaco dal di sopra all'insotto, nell'adagiarlo sulla placca, e lasciatelo fermentare un quarto d'ora. Al momento di avanzarli al forno, lucidateli coll'uovo, oppure — come praticano i Russi — spennellateli con burro fuso, poi spolverateli con midolla secca di pane, finamente grattugiata e setacciata. Fate cuocere a forno piuttosto caldo, durante un quarto d'ora circa, o poco più. Servite su salvietta, ben impilati a colmo od a bica.

1023. — Panetti alla Polacca.

Dosi: 500 gr. farina d'Ungheria; 150 gr. di burro; 25 gr. di lievito; un uovo intiero e il tuorlo di un altro; poco sale raffinato, mezzo bicchiere di latte.

Ponete sopra la tavola la farina, levatene un quarto per fare il lievito, sciolto prima col latte; lavoratelo bene e formate una palla della grossezza di una mela, tagliate una

(1) Kaka per Coulibiaki: *Prendete 200 gr. di tritello o grossa semola di fromentone; lavoratela con un uovo sbattuto; distendete la pasta su d'una placca per farla seccare a calore moderato. Passatela in seguito per colatoio piuttosto grosso; affogatela nel consumato, durante circa 20 minuti; sgocciolatela accuratamente.*

croce sulla superficie e gettatela in acqua fredda se la stagione è calda, nell'acqua tiepida se d'inverno. Con i tre quarti della farina formate la fontana, unitele il burro e l'uovo intero col tuorlo dell'altro uovo, sale e qualche cucchiaiata di panna; fate una pasta che lavorerete per bene, ma non da riescire troppo dura; quando il lievito sarà venuto a galla sull'acqua, unitelo alla pasta e continuate a lavorarla, sbattendola sopra la tavola ed unendole qualche cucchiaiata di panna; appena terminata l'operazione, ponete la pasta in una terrina infarinata, copritela con tovagliolo e lascialela levare per qualche ora, tenendola in luogo temperato, osservando che deve crescere il doppio del suo primitivo volume; ponetela sopra la tavola infarinata, lavoratela di nuovo e dividetela in tante particelle della grossezza di una noce, e colla mano le darete forma ovale o rotonda; ponete quelle porzioncelle di pasta sopra una lastra burrata; lasciatele levare bene, badando che siano coperte ed in un luogo senz'aria; sbattete un uovo con poco latte e doratele. Cuocete a forno vivace; bastano pochi minuti per essere cotte. Questi panetti si prestano molto per tortelline col fegato d'oca, col burro d'acciuga, col prosciutto e col caviale.

1024. — Piroki alla Caucasica.

Prendete 2 fogli di pasta reale (*pâte à choux*) col formaggio, distendeteli su placca, onde ottenerli, dopo cottura, di un cent. ad un cent. e mezzo di spessore. Riuniteli, collandoli mediante una besciamella con formaggio, addizionata con funghi cotti e finamente affettati. Dettagliate a rettangoli di 8 cent. di lunghezza su 3 di larghezza; spalmateli, in tutta la loro superficie, colla medesima besciamella al formaggio, ed arrotolateli, primieramente nella rasura di pane fina, quindi panateli all'inglese e friggeteli sul momento.

1025. — Piroki col formaggio (Twarog).

Tappezzate l'interno degli stampini per darìole, con pasta come quella per *coulibiaki*, cioè pasta da briozzo senza zucchero; guarnitene il centro con l'apparecchio al formaggio detto *twarog*, consistente in una specie di cacimpero o fonduta coll'uovo, così composta: 200 gr. di formaggio bianco o tomino ben scolato e pigiato, tramenato in terrina con 200 gr. di burro molle ed un uovo, poco sale e pepe. Ricoprite il centro con un disco di detta pasta per *coulibiaki* e saldate. Lasciate levare e mettete nel forno 20 minuti pima di servire.

1026. — Piroki alla Turca.

Con della midolla di pane di segale, il quarto del suo peso di burro fuso, il sugo ristretto di vitello, apprestate una panata, ben disseccata, che stenderete sulla placca (di un cent. di spessore), per raffreddarla. Tagliatene tante semilune, che collocherete, due a due, imballandole con l'apparecchio fatto con formaggio, detto *twarog*. Coloratele dalle due faccie con burro chiarificato.

1027. — Piroki di selvaggina.

Preparate dei dischi di pasta sfoglia, di 10 cent. di diametro. Guarniteli con tritura di carne di selvaggina passata nel burro, addizionata di qualche uovo sodo finamente trito,

semola di grano saracino, oppure riso cotto. Ripiegate un lembo del disco di pasta sull'altro, per modo da farne combaciare gli orli, che salderete umettandoli. Dorateli coll'uovo, e fateli cuocere durante un quarto d'ora al forno.

NB. — Collo stesso procedimento si fanno i piroki di pescagione, rimpiazzando la carne di selvatici con quella di pesci, oppure di crostacei o di testacei.

1028. — Piroki di carote.

Preparate una così detta brunese di carote, rinfrescata nel burro; aggiungetele 3 uova sode tritate ed un etto di riso, in mancanza di tritello di saracino (*Kaka*). Amalgamate il tutto, passate nel burro e legate con una besciamella piuttosto densa. Con questo apparecchio guarnite i pastelli composti di 2 fogli di pasta sfogliata, tagliati a dischi di 10 cent. di diametro. Saldate i bordi marginali, come si è detto precedentemente, dorateli e fateli cuocere per 15 minuti.

1029. — Piroki Livoniani.

Preparate la panata, come per i piroki alla Turca. Appena raffreddata, dettagliatela nella forma che più v'aggrada. Fate colorire nel burro; disponeteli su d'un piatto d'argento, spolveratene la superficie con della farina di *kaka* e del formaggio reggiano grattugiato.

1030. — Piroki alla Moscovita.

Ammannite un apparecchio composto di 250 gr. di polpa di pesce bianco, 4 o 5 uova sode, 120 gr. di midollo spinale di storione (*vesiga*), fatto rinvenire nell'acqua e prelessato nel consumato, quindi tritato. Con questo apparecchio guarnite dei fogli di pasta per *coulibiaki*, ossia briozzi, tagliati in tanti ovali di 12 cent. di lunghezza. Saldate per disopra, lasciate levare ed avanzate a forno caldo durante 20 minuti. Al momento di servire, introducete un po' di salsa Colbert in ogni pastello.

1031. — Piroki alla Polacca.

Ammannite un apparecchio composto di 230 gr. di tettina di vitello e 230 gr. di fesa di vitello, tagliate a dadolini e fatte rinvenire nel burro con una cipolla tritata. Drogate piuttosto accentuatamente. Con questo apparecchio guarnite delle sfoglie ovali di pasta, procedendo come si è detto per quelli precedenti.

1032. — Piroki con Vesiga.

Preparate un apparecchio composto di 120 gr. di midolla spinale di storione essicato (*vesiga*), che avrete fatto cuocere nel consumato, con una fronda bianca di sedano, e 2 radici di prezzemolo; tritate il *vesiga*, il sedano ed il prezzemolo; aggiungete 2 uova sode tritate, e legate il tutto con besciamella concentrata. Guarnite con questo apparecchio dei dischi di pasta sfoglia di 10 cent. di diametro; ripiegateli a mezza luna, marcatene i margini con la rotella ottusa da ravioli, ed avanzate a forno caldo, durante 20 minuti.

NB. — Pressapoco, coi suddetti procedimenti, si possono variare gli apparecchi per i piroki; così abbiamo quelli co' tartufi con besciamella, e quelli così detti di *smolensk*, colla

kaka di semola, uova sode, cipolla e prezzemolo triti, rinchiusi tra due foglietti di pasta sfoglia quadrati, di 6 cent. di lato; sempre dorati coll'uovo e cotti al forno durante 15 a 18 minuti.

1033. — Punschki alla Russa.

Prendete un filetto gentile di vitello, tagliatene tante fette sottili e ponetele belle crude in una saltiera dove avrete messo una cipolla tritata a far rinvenire; assaporate e ritirate dal fuoco e lasciate raffreddare, per poi tritarle; mescolateci 3 uova sode, tritate insieme ad una cucchiaiata di prezzemolo trito; legate il battuto con un po' di salsa ridotta. Spianate un foglio sottile di pastella da *coulibiaki*, di 600 gr. di pastone; su questa pasta, tagliate 36 dischi col dodicesimo tagliapaste unito; inumiditeli leggermente; guarnitene la metà con una piccola parte del tritume, e copriteli coi dischi rimanenti.

Appoggiate tutto in giro i piccoli pastelli, tagliateli nuovamente col medesimo tagliapaste; disponeteli su d'una salvietta infarinata e fate levare la pasta durante mezz'ora alla temperatura della cucina. Qualche minuto prima di servirli, immergete i pastelli nella frittura calda e fateli cuocere di bel colore; sgocciolateli e serviteli su piatto con salvietta piegata.

1034. — Pasteletti alla Pouitchkis.

Tagliate a pezzi ovali della pasta sfogliata; collocate i pezzi in una teglia; mettete nel mezzo di ciascun pezzo una pallottola del composto descritto qui appresso; dorate, ricoprite con altro strato di pasta e cuocete in forno caldo. Il composto si fa così: Si triturano delle foglie bianche di cavolo ben lavate, si spremono in un panno, si rosolano ben bene con burro, sale e pepe, vi si unisce il doppio del loro volume di uova sode tritate, si aggiunge un po' di prezzemolo trito, si unisce bene e si fa raffreddare.

1035. — Rastigais.

Si preparano come i *piroki* alla Moscovita ed i *coulibiaki*, sostituendo, alla polpa di pesce bianco, dei pezzettini di salmone crudo. Si saldano, nello stesso modo, i foglietti di pasta sfoglia, sotto forma di pastelli allungati.

1036. — Sausselis coi cavoli.

Il *sausselis* è per i cuochi russi, quello che è il *dartois* per i francesi; infatti, per quelli colle acciughe e coi filetti di sfoglie, i trattatisti si riferiscono a quelli elencati sotto il nome di *dartois*. Soltanto questo ai cavoli è più speciale della cucina russa che della francese.

Fate fondere nel burro una quantità relativa di cipolla trita insieme a cavolo, o verza bianchissima (500 gr.), tagliuzzata alla contadinesca. Condite con sale e pepe, e lasciate cuocere perfettamente; quindi aggiungete 3 uova sode tritate, e lasciate raffreddare. Guarnite, con quest'apparecchio, delle striscie di pasta sfoglia, procedendo come per i ravioli o tortelli. Copritele colla ripiegatura della pasta, oppure con altra striscia eguale dorata coll'uovo; segnate colla rotella la divisione dei tortelli, da 5 a 5 cent.; fate cuocere al forno durante mezz'ora circa; dettagliateli, seguendo la riga già segnata, appena usciti dal forno, e serviteli ben disposti su salvietta.

1037. — Vareniki alla Lituana.

Apparecchio composto di 250 gr. di filetto di bue e 250 gr. di grasso d'arnione tritati a parte. Aggiungete 2 cipolle tritate e rosolate nel burro; fate rinvenire questi ingredienti a fondo, regolate con sale, pepe, noce moscata e legate con due cucchiaiate di besciamella ridotta. Farcite con questo apparecchio delle larghe striscie di pasta, e formate dei ravioli quadrati da 5 a 6 cent. di lato, tagliate la pasta colla rotella. Fate affogare, durante un quarto d'ora, e servite come timpano con burro fuso.

1038. — Vareniki alla Polacca.

Con della pasta all'uovo da tagliatelle, preparate dei ravioli, che guarnirete con una specie di fonduta o cacimpero detto *twarog*, come nei *Piroki col formaggio* già citati. Affogate, durante un quarto d'ora, e servite, come timpano, con burro fuso; accompagnate con *smitana* (panna acida) a parte.

1039. — Pelimenes o ravioli Siberiani.

Sono ravioli o tortelli, fatti colla stessa pasta all'uovo che per tagliatelle, tirata però molto sottile (alla genovese o all'emiliana). Si guarnisce il foglio inferiore con, grosso come una noce, dell'apparecchio seguente: prosciutto, grasso e magro, nella stessa quantità della carne di lagopede (gelinotta), arrostita e tagliata a dadi; regolata di sale e di pepe, odore di noce moscata, e mescolata con prezzemolo trito in una spagnuola piuttosto fitta. Affogate nell'acqua bollente, durante 15 minuti, e servite come timpano, con burro fuso al sugo di limone e tritura fine di prezzemolo, addizionato il tutto con sugo concentrato di carne.

1040. — Visniscki.

Sono pastellini di magro, costituiti da un battuto di carne di pesci — sia di mare che d'acqua dolce, a piacere — legato con vellutato magro ridotto, che viene rinchiuso tra due foglietti di pasta da *coulibiaki*, nella forma e dimensione dei piccoli pastelli (*pâtés*). Lasciate gonfiare la pasta in un ambiente tiepido, ed appena levati a punto, gettate i *visniscki* nell'olio bollente in padella. Fateli ben dorare e ritirateli croccanti; sgocciolateli e serviteli su salvietta, impilati a piramide.

1041. — Zakouski d'uova alla russa.

Ottenute 6 uova sode; rinfrescatele, sgusciatele, fatele sgocciolare su d'una salvietta. Spaccate le uova in 2 parti eguali, ed asportate, col coltello, l'estremità rotonda d'ogni metà dell'uovo; quindi, coll'asportapezzo del calibro di due centesimi, perforate la metà delle uova e togliete tutto il tuorlo aderente al bianco; tagliate, in un briozzo un po' stantìo, dei crostini rotondi che farete friggere nel burro chiarificato, e sui quali situerete le metà di ciascun uovo vuotato. Quindi, per l'apertura superiore, riempite la cavità d'ogni uovo con del caviale fresco (*malassol*), oppure con di quello in conserva.

Dei Sandwichs o [1] Sanduicci.

I *sandwichs* si tagliano ordinariamente dal pane fatto espressamente di fiore di farina, con lievito di cereali, oppure con pane integrale, confacendosi meglio ai diversi sapori che l'arte del cuoco sa manipolare, riuscendo più pastoso e meno asciutto che col pane fatto con lievito ordinario. Alcuni usano, specialmente i tedeschi, il pane nero di segale, detto *Pumpernickel*, che è una specialità della Westfalia, paese degli ottimi prosciutti.

Secondo la loro destinazione, sia per servizio di credenza nelle Mense fredde (*buffet*), oppure per grande servizio, vengono apprestati in due maniere differenti. Ordinariamente sono costituiti da due fette di pane midolloso, senza crosta, tagliate a forma rettangolare di 8 cent. di lunghezza per 3 circa di larghezza e dello spessore di mezzo centimetro (però quelli per *buffet* sono di dimensioni più piccole). Spalmate di burro e condite con poco sale e mostarda, cioè senape inglese, e guarnite con fette sottili, tagliate della forma esatta del pane, da uno tra i seguenti elementi: prosciutto, *roost-beef*, lingua allo scarlatto, mortadella, *pressed-beef*, bianco di pollo e lamelle d'uova sode; come, pure, di filetti d'alici o d'aringhe, di alose affumicate (*Piklings* degli inglesi, *Büklinge* dei tedeschi), di fette di salmone affumicato, di varii caviali o di bottarighe diverse, ed altri simili camangiari di magro, pei quali viene soppressa la senapa. Vengono coperti esattamente coll'altra fetta di pane.

Nei *sandwichs* per grande servizio, oltre che vengono tagliate le fette di midolla di pane nelle dimensioni suddette di 8 per 3, la guarnitura viene tagliata in finissimi dadi e legata con la medesima quantità di burro, regolata di sale, e mostardata convenientemente con senape all'inglese; quindi ricoperte le tartine burrate coll'altra fetta di pane e leggermente compresse.

Qualora i *sandwichs* dovessero però rimanere qualche tempo prima d'essere utilizzati, converrà metterli sotto pressa affinchè il pane non si raggricchi.

Vi sono *sandwichs* speciali, molto utili per viaggio, per merende in campagna all'aperto, sull'erba (altrimenti detti *pic-nic*) e particolarmente molto usitati nei convegni di corse sul *turf*, che servono appunto come i nostri « panini gravidi » e vengono detti *Sandwicks of Bookmaker*.

Così, pure, vi sono dei sanduicci — detti alla « Celestina » — fatti con frittatine fogliate (*pannequets*), tagliate a dischi coll'asporta-pezzo, dopo aver messo, tra un foglio e l'altro delle frittatine, un apparecchio di spuma di fegato grasso, o di prosciutto, e via dicendo.

1042. — Sandwichs coperti di prosciutto.

Togliete la crosta ad un pane quadrato, spalmate una parte di esso con burro e senapa, tagliate il pane dalla parte burrata dello spessore di 5 millimetri, collocatelo sopra il tavolo, continuate a burrare e tagliare secondo la quantità delle persone che dovete servire; supponendo che abbiate fatto 8 fette della larghezza di 8 centimetri per 18 di lunghezza; riempitene quattro con fette di prosciutto affumicato e cotto, copritele colle altre fette, sovrapponetele alle altre; ritagliate quel poco di prosciutto che sopravanza, e dividetelo in 6 parti ed avrete 48 *sandwichs*.

1043. — Sandwichs col prosciutto tritato.

Tritate il giambone finissimo, cospargendolo sopra le quattro fette di pane, coprite colle altre e tagliate.

---

(1) *Così denominati in memoria di lord Giovanni Montagne, IV conte di* Sandwichs, *che, giuocatore sfrenato, onde non abbandonare il tavolo del giuoco per la tavola da mangiare, fece fare dal suo cuoco questi camangiari che gli permettevano di giuocare mangiando o viceversa, che era lo stesso. Vennero in seguito modificati e variati.*

1044. — Sandwichs coll'acciuga.

Procedete come sopra, ma con burro all'acciuga, facendone un maggior spessore e coprendolo con quattro fette e tagliate in sei parti.

1045. — Sandwichs col fegato d'oca.

Tritate il contenuto o fegato grasso, cioè d'oca, d'un pastello di Strasburgo, aggiungendovi un terzo del suo volume di burro; amalgamate il tutto e passatelo sopra il pane quadrato, formando uno spessore di mezzo centimetro, tagliate come è detto sopra, coprendolo con altra fetta di pane semplice, unitele e dividetele in sei parti.

1046. — Sandwichs scoperti col prosciutto.

Procedete come per quelli coperti, tagliando col taglia pasta degli ovali di pane già preventivamente burrato; fateci un orlo di burro leggermente salato, spremendo il burro mediante il cornetto, ed il centro riempitelo con prosciutto tritato.

1047. — Sandwichs d'uova di piviere.

Stendete, su d'una fetta sottile di pane bigio, del burro freschissimo; situateci sopra delle fette d'uova di piviere assodate; condite con sale e cospargetevi sopra del crescione d'orto (*alénois*) trito. Ricoprite con un'altra fetta di pane burrata e fate aderire il tutto con leggera pressione, e tagliate il *sandwich* nella forma voluta.

1048. — Sandwichs scoperti coll'acciuga.

Procedete come sopra, mettendo le acciughe a filetti incrociati come una griglia.

1049. — Sandwichs col caviale.

Procedete come sopra, riempiendo il centro con caviale d'Astrakan o del lago Baikal.

1050. — Sandwichs col salmone affumicato.

Procedete come sopra, riempiendo il centro con salmone tritato.

1051. — Sandwichs coll'aringa.

Procedete come per le acciughe, sostituendo il burro d'aringa e formando griglia coi filetti.

1052. — Sandwichs all'Italiana.

Procedete come sopra, formando i tre colori della bandiera con uova sode; tuorlo tritato con cerfoglio; l'albume, leggermente salato; e prosciutto, oppure salmone affumicato, trito.

1053. — Sandwichs coi gamberi.

Procedete come sopra, riempiendo il centro con code di gamberi o gamberelle di mare.

1054. — Sandwichs primaverili.

Procedete come sopra, sostituendo il burro di gamberi col burro alla salsa piccante (*ravigote*), riempiendo il centro con cetrioli triti, crescione e tuorli d'uovo, sale e pepe.

Svariatissimi sarebbero i *Sandwichs*, ma il capitolo riescirebbe troppo lungo; l'abilità del cuoco saprà trarre partito da tutto ciò che è commestibile adatto, sia: carni fredde, pollame, selvaggina, pesci, *roast-beef*, ecc. Persino gli arabi hanno un « sanduiccio », che viene denominato *Misè*. Consiste in fettine di pane scuro, saporitissimo, su cui vengono appoggiate delle striscioline di carne salata di cammello (che somiglia al così detto « mosciame » di pesce dei liguri), d'un odore caprino fetente, ma di un gusto piccante; gamberelli rossi, acciughe, quadrettini di caciotelle fresche di latte di cammella, oppure di pecora, il tutto disposto con buon gusto e civetteria. Questi sanduicci vengono serviti con una sorta di birra di loro fattura, anch'essa molto gradevole e rinfrescante. Chiuderemo la serie, dando la ricetta del famoso *Sandwich*, o meglio « panino gravido », detto dei *bookmakers*.

1055. — Bookmaker's Sandwich.

Da un pane midollare, uso inglese, asportate i due lati estremi, costituiti dalla crosta ed alla quale lascerete aderente un centimetro di midolla, che spalmerete di burro fresco. D'altra parte, fate rostire ai ferri un *beefsteak* alquanto spesso, ben spolverato di sale e pepe. Appena raffreddato, spargetegli sopra della raschiatura di rafano, e spolveratelo di senape o mostarda inglese, quindi mettetelo tra le due croste midollari di pane, che legherete strettamente e metterete sotto pressa per un'ora circa, involto dentro carta bibula. Per l'effetto della pressione (che può eseguirsi anche sotto la vite del copia-lettere), la parte interna o midollare del pane rimane imbevuta del sugo di carne, che la crosta impedisce di trasudare fuori. Ciò fatto, si toglie la carta bibula e si impacchetta il *sandwich* in carta impermeabile speciale, oppure si chiude dentro scatole di latta apposite.

Dei Muffins.

Sono piccoli panetti rotondi, al latte, uovo e burro (già precedentemente descritti). Questi panetti, che somigliano molto come forma e grossezza alla *brioche* della dulciaria francese, vengono utilizzati per fare delle « piccole croste » e servire di contenente a vari appresti per antipasti, dopo avere circoncisa la parte superiore del *muffin* che dovrà servire di coperchio, e svuotato, con garbo e pazienza, dalla mollica interna, senza romperne le pareti; quindi tostati leggermente al forno.

Una volta svuotati i *muffins*, possono essere riempiti di riso cotto all'inglese (*Rice Muffin*) e serviti freddi con latte e zucchero; oppure farciti con un ripieno fatto con una dadolata di cappelle di fungo saltata nel burro, bagnata con panna, e finita con besciamella ridotta e passata e drogata convenientemente; oppure servire i *muffins* di sostegno a delle scaloppine di animelle di vitello panate all'inglese e grillettate nel burro; oppure come accompagnamento magro intorno a filetti di sogliole nel vino bianco; oppure come contorno a dei pesci bragiati o cotti in brodetto.

1056. — Muffins all'inglese.

Ponete in una terrina: 500 gr. di fior di farina con 15 gr. di sale raffinato, che mescolerete convenientemente. Fate il così detto pozzo nel cumulo della farina, e versateci

dentro 15 gr. di lievito di birra che avrete fatto sciogliere con tre decilitri di latte tiepido. Stemperate la farina col latte lievitato, tramenando l'intriso che man mano verrà diluendosi, finchè otteniate — dopo circa un quarto d'ora — una pasta soffice, leggera e liscia. Coprite la pasta con un pannolino; mantenetela a temperatura tiepida di stufa, durante 4 o 5 ore, finchè non siasi ben levata raddoppiando di volume. Versate allora la pasta sulla spianatoia infarinata, e lavoratela ancora, pigiandola ed incorporandole della farina in quantità sufficiente, fino a quando abbiate ottenuto una pasta consistente da potersi stendere. Dividete questa pasta in tante porzioncelle eguali, della grossezza di un novo di piccola dimensione; rotolate a palla ognuno di quei pezzetti, schiacciateli per modo da ottener uno spessore di un buon dito; disponeteli, man mano, su d'una salvietta infarinata che collocherete in ambiente tiepido, affinchè i panini possano levarsi. Allorchè i *muffins* avranno raddoppiato di volume, gli farete cuocere — all'ultimo momento — ponendoli sulla placca in ghisa ben calda del fornello, che avrete ben nettata e leggermente untata. Appena la placca, in contatto coll'altra calda del fornello, comincierà a colorirsi leggermente, rivoltate i *muffins* dalla parte opposta, affinchè si colorisca egualmente. Vi sono di quelli che preferiscono mettere — una volta sezionata la pasta lievitata — quelle pallottole, in piccoli stampini rotondi a fondo piatto, od in piccoli cerchi per flani, burrati, e porli a levare. Qualora si adottasse questo sistema, si faranno cuocere a forno caldo, ma non troppo vivo, dovendo evitare che si colorino. I *muffins* vanno serviti caldi; si spaccano nel mezzo, si spalma la superficie di ogni metà con burro salato ridotto a manteca; quindi si riuniscono le due sezioni.

Tostate o Toasts. [1]

Si potrebbero definire dei « canapé », ossia delle fette rostite di pane midolloso, cioè delle « tostate », come si diceva una volta anche in Italia e come s'usa tutt'ora, conciossiachè « tostare » è sinonimo di abbrustolire.

Ora i *toasts* vengono, come le « tartine », spalmati con burro, quindi ricoperti di svariati apparecchi, semplici o complicati, ma ognor confacenti allo scopo cui sono destinati, e particolarmente. come nei così detti *Welsh Rabbit* (contrazione abbreviatoria della frase *Welsh rare bit*, che significa « boccone raro gallese » e non « coniglio velscio » ossia gallese, come pretendono alcuni), i quali sono costituiti da una fetta rostita o tostata di pane, di quattro dita di lunghezza e di tre di larghezza e dello spessore di circa mezzo cent., spalmata da una sola faccia di burro, sulla quale si sparge uno strato di formaggio: *Chester*, o *Cheddar*, o *Gloucester*, o *Stillton* grattugiato e spolverato di pepe di Cajenna, quindi passato al forno affinchè il calore faccia fondere il formaggio e lucidarne la superficie.

Oppure — come più comunemente si pratica in Inghilterra —, dopo aver fatte le tostate di pane, rostendole dalle due faccie sulla graticola e burrate da una sola parte, ponetele in serbo nella stufa. Mettete

(1) *Una volta, in Inghilterra, s'usava propinare alla salute, bagnando, nel vino o nella birra (e perfino nell'acqua del bagno dove si era lavata la regina oppure la favorita regale), una rostita di pane, quindi cospargerla di zucchero per essere mangiata ed inaffiata dal liquido che l'aveva ammollita. Da ciò la frase di portare un* toast *per brindare. Anzi, aggiungerò: che Voltaire, nel suo* Dizionario filosofico, *menzionando l'uso di portare dei* toasts *in onore delle dame, ne fa derivare anche un protocollo speciale, dove sono designate le condizioni perchè una dama sia considerata* toastable, *cioè degna di simile atto di deferenza.*

300 gr. di qualche formaggio inglese (che in Italia può essere rimpiazzato col formaggio di grana reggiano, così detto da *chizze*, o col lodigiano), tagliato a piccolissimi quadretti, dentro una saltiera, con un bicchiere di *pale-ale* (birra bianca), una cucchiaiatina di *Worcesters sauce*, ed un'altra cucchiaiatina di senape inglese (*Colman's mustard*); ponete la saltiera sul coperchio del fornello, rimestate adagino con cucchiaio di legno, fino a che il formaggio, liquefattosi, diventi una crema spessa; aggiungete, allora, una buona presa di pepe di Cajenna, ed appena il formaggio è ben fuso, spalmate con questo il disopra della parte burrata delle tostate, lisciate l'apparecchio con la lama del coltello; distendetele (dalla parte non apprestata) su d'una placca da pasticcieria e spingetele a forno rosso, affinchè il formaggio diventi una lucida crosta dorata. Servite su piatto rotondo, ed immediatamente.

1057. — Tostate di latteruoli alla Diavolessa.

Affogate, nel vino o nella birra, dei latteruoli (*laitances*) o fregola fresca di salmone, o di storione, o di muggine, o d'altro pesce, e deponeteli su delle piccole fette di pane tostate e butirrate nel modo come si è detto più sopra, quindi lucidate a forno caldo.

1058. — Tostate con prosciutto e lattuga.

Da un pane quadrato, a cui avrete tolta la crosta, tagliate delle fette di un centimetro di spessore. Fate tostare queste fette su fuoco vivo, e quando saranno ben croccanti e bionde da ambo le parti, spaccatele trasversalmente per metà con un coltello ben tagliente. Si otterranno così due fette di pane abbrustolite da un solo lato. Spalmate di burro ambedue le parti, tagliate e ricopritene una con una bella fetta di prosciutto magro cotto, e l'altra con un piccolo strato di grumoletti di lattughe romane tagliati in listerelle sottilissime; spalmate ancora leggermente di burro, un po' mantecato, la fetta di prosciutto, e sul burro spalmate anche un sottil velo di mostarda francese. Spolverizzate con un nonnulla di sale sulla lattuga, richiudete le due fette di pane, ponetele sotto pressa per alcuni minuti affinchè il contenuto si unisca bene, e poi tagliatele in quella forma e dimensione che più vi converrà.

I Savorys.

Designansi in Inghilterra con questo nome certi bocconcini speciali che succedono immediatamente ai tramezzi zuccherati. Siccome sarebbero quei camangiari esotici destinati a sostituire i formaggi, per avventura riputati troppo volgari ed oramai troppo generalizzati, i *savorys* sono confezionati, nella maggior parte, come pastellette, tortellette, barchette, ed anche con fette di pane rostite o tostate al forno che servono d'involucro oppure di canapé ai più svariati latticinî; particolarmente ai « formaggi caldi » che vengono accentuati e resi piccanti con una punta di pepe di Cajenna, o altri pimenti tra i quali il carry ed il paprica.

Ciò per facilitare, anzi spronare la digestione e, nello stesso tempo, eccitare a bere i vini fini che si usano servire dopo i pasti.

In questi ultimi tempi, i *savorys* si sono molto diffusi, specialmente nei pranzi d'etichetta, anche fuori d'Inghilterra, e particolarmente in Francia; ma in Italia sin'ora sono poco accetti, benchè in alcune case, molto propense ad ammettere ciò che di ottimo proviene dall'estero — sopratutto nella cucina inglese, — cominciano ad adottare i *savorys* o *savouries* che, francamente, alcuni sono veri *saporiti* e richiedono all'intellettualità del cuoco — per quanto appartengano anch'essi, come i *zarakouski* ed i *sandwichs* ai « fuori d'opera » — un gran sentimento artistico ed un'abilità di mano ed un'attenzione speciale, per

avventura maggiore di tante altre « grosse pezze », onde confezionare queste vivande « ninnoli », nella loro minuscola e graziosa esibizione, che devono figurare come le rose della corona finale in un banchetto splendido.

Infatti, il Sig. A. Elie — che fece una diligente e suggestiva raccolta di questi « piattini volanti » e ne inventò pure dei savorosi (*savourent*), per parte sua —, osserva, nel suo interessantissimo libro: « che, dovendosi con questi piccoli amminicoli appagare più la curiosità dei commensali che il loro appetito, raccomanda di presentare delle nuove e sorprendenti creazioni.

Infatti questi *savorys* sono presentati: ora in elegantissimi cestelli, gerle, corbelli, modellati con pasta da credenza; or in leggere gondole o barchette fatte con pasta da foderare; or in fettuccine, o gale fatte con pasta inglese, or in altre e svariate guise sbocciate dalla fervida fantasia del cuoco artista e poeta.

Alcuni dei *savorys* appartengono e vennero già svolti negli antipasti e fuori d'opera caldi; qui tratteremo semplicemente quelli più usitati in Inghilterra, ed anche più diffusi nella pratica commensaria delle altre nazioni, come facemmo per i *toasts*, molti dei quali sono considerati *savorys*.

1059. — Savorys con sardelle.

Prendete sei belle sardine fresche, che sventrerete, sbuzzerete e ne ritirerete la spina colla testa e le piccole lische. — D'altra parte, versate un cucchiaino da caffè di polvere di senape inglese (Colman), mista ad una presa di pepe di Cajenna; rompeteci un uovo fresco, e sbattete il tutto; aggiungete una cucchiaiata d'olio d'oliva, un po' di sale e due cucchiaiate di pan grattato di midolla finemente passato pel setaccio, e mescolate bene per amalgamare gl'ingredienti. — Prendete, ad una ad una, le sardine spaccate, immergetele bene in quell'apparecchio, e rotolatele come delle coppiette. Cinque minuti prima di servirle, piombatele nella frittura d'olio calda, ed appena dorate, tiratele fuori colla foratina, fatele sgocciolare, quindi stendetele su piatto caldo ricoperto da salvietta calda.

1060. — Savorys con Haddoc (*merluzzo affumicato*).

Fate un disco di pasta sfoglia (con dei ritagli di pasta), oppure sotto forma di torteletta, cotta a bianco; metteteci un intingolo di merluzzo tagliato a piccoli dadi, fatto rosolare nel burro; spolverate con pepe di Cajenna e servite caldi.

1061. — Savorys con anguilla affumicata.

Togliete la pelle ad un rocchio d'anguilla affumicata d'Amburgo; arrostitelo sopra gratella, tagliatelo a dadolini; amalgamate con una cucchiaiata di vellutata, un pizzico di pepe di Cajenna; collocate la dadolata entro crostoni ovali, rosolati nel burro, e serviteli caldissimi.

1062. — Savorys truccioli alla Jeanne Savarin (1).

Prendete 150 gr. di farina; fate, sulla spianatoia, il solito « pozzo », e poneteci dentro una presa di Cajenna, 100 gr. di burro, 40 gr. di reggiano oppure di gruviera grattugiato; pigiate ed amalgamate il cacio col burro, e lavorate anche un po' la farina, versandoci, poco a poco, un bicchiere piccolo d'acqua, affinchè la pasta rimanga piuttosto ferma. Infarinate leggermente un pezzo di traliccio e poneteci il blocco di pasta ridotto a palla, che metterete, durante un'ora, sospeso in luogo fresco. — Dopo, spolverate la spianatoia con farina, come pure spargeteci del formaggio finemente grattato e misto ad un pizzico di pepe bianco macinato. — Stendete la pasta e spianatela col matterello, continuando a spolverarla con la mistura suddetta di farina e cacio. Allorchè il vostro

(1) *La gentile direttrice del giornale parigino*: La Cuisine de famille, *e discendente da Brillat-Savarin.*

foglio sarà ben tirato, piegatelo in tre, come per le sfogliate; spianatelo di nuovo, ripiegatelo ancora due volte; lasciate riposare per 15 minuti. Colla tasca fate dei piccoli bastoncelli di pasta lunghi da 15 a 20 cent. e larghi 2 cent. Avvolgete i bastonetti, a spirale, su delle bacchette liscie e butirrate; dorate col tuorlo d'uovo, calcando col pollice sui capi del trucciolo per metterlo ben in forma. Avanzate a forno per 12 a 15 minuti; appena ben croccanti, ritirate con precauzione le bacchette di legno. Servite i truccioli caldi, disposti a piramide su salvietta calda.

1063. — Festuche o Pagliette con formaggio.

Differenziano dai *Rarebit*, perchè alla torteletta od altra tostata di pane vi si sostituisce una sfogliata speciale, costituita da un impasto di farina, burro fresco, formaggio di Chester grattugiato, spolverato con pepe di Cajenna. Questa pasta, tirata bene sulla spianatoia col matterello, viene rotolata su se stessa per 10 giri circa, quindi spianata col matterello e ridotta a banda quadrata di 10 cent. di lato e di 3 millim. di spessore; quindi viene dettagliata in altre striscie di pasta di 3 millimetri di larghezza e lunghe 10. Stendete le striscioline su placca burrata, cuocete a forno caldissimo e servite su salvietta.

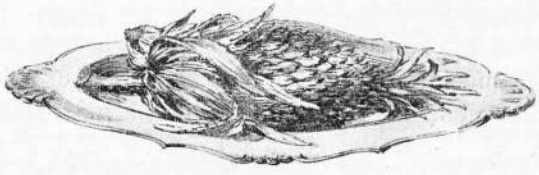
1064. — Fondenti con Chester.

Differiscono dalle pagliette suddette per la forma di stiacciatelle che assumono questi fondenti, anzichè di striscioline. Le dosi sono di 200 gr. di farina ed altrettanto di burro e di Chester grattugiato, misto a pepe di Cajenna. Stemperate tutto, coll'aggiunta di poca acqua, impastate bene sulla spianatoia, quindi dettagliate in piccole gallette o stiacciatelle rotonde, che scannellerete coi rebbi della forchetta, e farete cuocere a forno medio. Accoppiate le gallette appiccicandole insieme mediante una cucchiaiata di « panna per fondenti », così preparata: 6 tuorli d'uovo, 3 decil. di panna, sale e pepe di Cajenna. Fate cuocere come la così detta crema all'inglese; quando sarà quasi fredda, montatela con 120 gr. di burro fino ed altrettanto formaggio grattato. Servite su salvietta.

1065. — Tartine con formaggio alla Scozzese (*Scotch Woodcoock*).

Sono delle fettoline lunghe di pane, d'un cent. di spessore e tostate sulla gratella. Guarnitele con una salsa al burro molto spessa (detta all'inglese), addizionata con una capperata e passato d'acciughe. Spolverate con ottimo formaggio grattato; inverniciate a specchio colla salamandra e dettagliate subito in piccoli rettangoli. Servite bollenti.

NB. — Alla salsa di burro all'inglese coi capperi, puossi sostituire altro apparecchio, tra gli altri, delle uova rimestate (così dette alla Margherita) guarnite di filetti d'acciughe.



CAPO IV.

SALSE E GUARNITURE

Evoluzione storica delle Salse.

« Il salsiere è il chimico illumi-
« nato, il genio creatore e la pie-
« tra angolare del monumento
« della cucina trascendente.

« MARQUIS DE CUSSY ».

Da che l'uomo, non contento di trovare in ciò che mangia il sostentamento della vita, volle trovarvi eziandio dei sapori che solleticassero il suo palato e variassero l'uniformità delle vivande, conferendo a queste sapori differenti, ricorse ai condimenti, agli aromi, e, finalmente, alle salse.

Il primo condimento d'una vivanda — dice un antico proverbio — è l'appetito; certamente: ma quando l'appetito fa d'uopo risvegliarlo, se sopito oppure ottuso; quando questo appetito non lo si vuole aspettare, ma prevenirlo, provocarlo, stuzzicarlo, aguzzarlo, bisogna, forzatamente, ricorrere agli aperitivi, cioè agli aromi, ai sapori, e particolarmente al sale, alle droghe, ed a tutte quelle erbe aromatiche che valgono ad imbalsamare i cibi ed a produrre, sia sulle papille gustative, sia sulle glandole salivari, sia su quelle dell'apparecchio stomatico, un eccitamento benefico che faciliti anche la digestione del cibo e la sua completa chimificazione.

Questi condimenti — che i latini chiamavano *conditura* — diedero origine ai così detti *sapori* delle cucine medioevali italiane, che erano delle salse molto sapide ed accentuate. La

parola *salsa* trae per avventura la sua origine dal sale, che dev'essere stato il primo condimento dell'uomo appena uscito dal periodo di barbarie ; così pure il *sapore* trarrebbe anche origine dalla sapidità conferitagli dal cloruro di sodio che è il sale per eccellenza, costituente il migliore scialagogo ed eupeptico per provocare la diastasi salivare e la formazione della pepsina. Infatti il sale di cucina è uno dei più necessarî condimenti, perchè stimolante e, nello stesso tempo, preservativo contro la corruzione degli alimenti. Il bisogno del sale, nella nutrizione, è sentito non solo dall'uomo ma anche da molte bestie, specialmente erbivore. Prova ne abbiamo ne' camosci, che vanno a leccare alcune rocche ricoperte da sali nitrosi, ed i montoni dei cosidetti prati salati di Maremma in Italia, della Camargue o di Pauliac in Francia, dei quali le carni sono più sapide, tenere ed appetitose, perchè pasciuti con erbe cosparse di pulviscolo di sale marino.

Le piante aromatiche, colle loro essenze ed olii volatili, esercitano un'influenza benefica di antisepsi del tubo digerente — particolarmente l'asperula, il timo, da cui si ricava modernamente il *thimol ;* l'aneto, la ruta, la menta, il rosmarino, la salvia, della quale la Scuola medica di Salerno diceva : « *Cur homo moriatur si habet salvia in horto ?* (Perchè deve morire l'uomo se ha la salvia nell'orto ?) —, contribuendo alla purificazione degli alimenti che ci nutriscono. È appunto su questo principio, che alle pristine salamoie o salmistrate, si aggiunsero le marinature a base di aceti aromatici, di agliacei e di altri antiputridi come il petroselino, il basilico o ozzimo delle Indie, la maggiorana, la serpentaria o dragoncello, il tanaceto, il comino, il coriandolo, il silfio cirenaico, il *laser piticum*, l'asa fetida, il malabatro, l'anice, il finocchio marittimo, ed altri aromi, droghe e resine balsamiche che i popoli più arcaici, quali gli Egizii, gli Indi, i Persiani, i Cartaginesi, i Greci ed i Romani, impiegarono per confezionare le loro salse, unitamente al *garum* o salamoie di pesci — come dirò nella prefazioncella sui *Pesci* — ed agli olii composti, come quello di Lesbo, di Liburnia ed ai mosti di vino o sape, unite a semi piccanti di rafano o *senapis indica*, d'onde le mostarde, ossia *mustum ardens*, cioè mosto ardente, ovvero piccante.

È innegabile che la radicale della parola *salsa* e dei suoi derivati proviene da *salis* ; così, in latino, le marinate colla salamoia dicevansi *salgama* o *salsmixta*, donde le parole italiane e francesi : « salmistrata », *salemine saupiquet* (specie di scabecciata piccante come la salsa alla diavola), « salmingoudis », che questa ultima equivale alla contrattura — come si legge in Littré — : di *salis mixtum et conditus*, ossia : *salmisconditus*, da cui, per sincope, si ebbe anche il *salmis*, che equivale al *salmistum* o *salmistrum*, che s'applica specialmente a certa venagione che richiede, come i fagiani, le beccaccie, l'anitra selvatica, e le pezze di grossa cacciagione : cervo, daino, camoscio, cignale e simili, una certa quale frollatura delle carni, per essere affagianate, o di *hault gôut*, come dicevano gli antichi gastronomi francesi, che, come gl'italiani, abbondavano nella « speziatura » delle carni di selvaggina, sopratutto mettendo « pepe a carrettate » — come diceva Olindo Guerrini, parlando della cucina medioevale.

Nè tardarono i cuochi romani a combinare delle salse colle farine abbrustolite o fritte, unendovi i fondi o *jus* di carni, oltre che colla *muria*, coll'*alex*, col *liquamen*, col *garum* (essenza di interiora di sgombero oppure di zerro (*Sparus Smaris*) della famiglia degli Sparoidi), l'acqua, l'olio, l'aceto, il vino ed il mosto, creando l'*idrogarum*, l'*oleogarum*, l'*oxigarum*, l'*enogarum*, ecc. ; così pure cercarono di ricavare delle salse dal sangue dell'animale, combinato con vino, aceto ed aromi, come nel *minutal leporinum*, che corrisponde al civiero di lepre o *civet de lièvre* dei moderni, a cui aggiunsero l'*hiecore*, cioè il fegato, abbrustellato sulla graticola, quindi pesto col sangue ed aromi. Le beccaccie venivano accompagnate dalla salsa fatta colle loro budella o rigaglie; come pure alcuni pesci, tra i quali la triglia, lo zerro, detti : « beccaccie del mare ».

Brillat Savarin sentenziò : « che si nasce rosticciere e si diventa guastasalse ». Infatti, se si considera i primi tentativi di salse, tanto quelli degli arcaici, sia Greci, che Romani, che Cartaginesi, come quelli dei popoli latini, dal Medio-Evo alla Rinascenza, noi troviamo delle salse che

sono dei veri intrugli, dove l'asa fetida ed il bengioino formano, insieme ad altri aromi costosissimi e droghe rare, un pandemonio da far concorrenza alle *teriache* dei farmacopuli veneti. Basta leggere, in Celio Apicio — oltre quella di comino, già accennata — la formula che dà, al capo XXXIII del libro *De obsoniis*, nella parte che tratta degli *Epimeles* o *Condita*, di quell'intingolo, con greca voce nomato *Hypotrimma*, composto di: mosto, miele, aceto, olio, cacio vestinate, uva passa, pepe ed erbe aromatiche, tra le quali la ruta, che era sempre la più adoperata, come il prezzemolo dai cuochi moderni. Così, pure, di quell'altra salsa, detta *Moretaria*, descritta nello stesso libro, e che da alcuni venne tradotta nella voce *piccatiglio*, composta di menta, ruta, coriandro, finocchio, pepe, miele, *garum*, ed aceto. Con questa salsa o concia, venivano serviti i ghiri, gli scoiattoli; oppure le farchetole ed altri uccelli di palude. Un'altra salsa, descritta al capo XXXI, composta di ruta, pepe ligustico, miele, ed erbe aromatiche, serviva per accompagnare i tartufi.

Avevano, tanto i Greci che i Romani, delle salsette fatte con farina abbrustolita e sughi o *jus* di carni stufate oppure rostite (*asada*), come l'*as vitulinum*, oppure ridotte con il *consumatum* o col *colatum*, il moderno « colato » (*succum per colum colatum*, come dice Apicio, Lib. IV, caput II), che diedero lo spunto alle salse moderne.

Dal libro III di Celio Apicio, dove, oltre alla salsa pel *minutal leporinum* o civiero di lepre, già accennata toccando delle salse a base di sangue e di fegato pesto, vengono enumerati brodetti o « corboglioni » per pesci, detti: *jus* (sugo o intingolo) *tarantinum*, *apicianum* e *martianum*, si passa al libro IV, quello degli *Aeroptes*, cioè dei volatili; e quì troviamo subito una salsa per accompagnare lo struzzo, composta d'erbe aromatiche potenti e *liquamine* (strutto fuso), addensata, cioè legata con amido, che preludia alle salse legate. Tra queste innumerevoli salse, noto quella di « vino mirtino » (vino con infuso di bacche di mirto (1) oppure di ginepro), che accompagnava i pavoni, i fagiani, le oche ed altri uccelli; salsa menzionata anche da Catone, da Palladio e da Columella; così, pure, un'altra a base di nocciuole d'Avella (avellane) torrefatte (*noisette* dei francesi), mista a miele, vino, melissa e nepitella.

Abbiamo un accenno alla salsa verde, dove v'entra lo spigo nardo; ed una salsa bianca, per oche ed altri volatili allessi. La prima (verde), fatta a base di pignuoli abbrustoliti; di mandorle o nocciuole peste la seconda, che preludia ai *blasmangeri* degli Epularî trecentisti italiani. Nel capo VII, trovasi vagamente la formula della sua salsa Apiciana, per fenicotteri e psitachi (papagalli), dopo essere stati lessati in pentola (*cacabium*), con acqua salata ed aceto; coll'aggiunta, a mezza cottura, di porri e di coriandri. La salsa Apiciana era una salsa poliaromatica, condensata con amido; e con essa troviamo altre salse, per accompagnare oche, anitre ed uccelli di palude — come le folaghe, che sanno d'irco, cioè di bestino —, tutte confezionate a base di aneto, menta, radice di laser, infuse nell'aceto, coll'aggiunta di liquame (strutto), senape, olio liburnico e sapa.

Si direbbe che queste salse mostardate e piccanti preludino a quella salsa *ravigotte* che è il prototipo delle salse piccanti moderne nelle metodologie francesi, e delle « acciugate » e « capperate » dei trattatisti italiani. Il pollo *partico* ed il *numidico* (francolino o gelinotta e faraona) venivano accompagnati da altre salse piccanti ed aromatizzate col *Laserpiticum* o col *Taphsia Silphium*, come facciamo, modernamente, col *curry* indiano o col *paprica* ungherese, o col pepe rosso di Cajenna. Nel « pollo acetoso » — ossia *oxyzomus* — la salsa brusca, fatta d'aceto di Lesbo, olio e savore, fa la sua comparsa. Il « pollo Variano » — per avventura dedicato a quel bestialmente vorace imperatore romano che fu Vario Eliogabalo — veniva servito con una salsa bianca (come la *blanquette* o *poulette* d'oggigiorno), fatta con latte o panna di latte, o albume d'uovo e bianco

(1) *In Sardegna si ha ancora l'* immortiddu *di grive; così, pure, alcune concie alla mortella. Infatti queste carni aromate, come la mortadella, sono derivate dall'antica concia del « vino mirtino ».*

d'uova sode trito, con savori ed aromi. Il « pollo Frontoniano » — dedicato a Frontone, un ghiottone di quei tempi — veniva servito accompagnato da salsa verde, composta d'aneto, porri, peverella e coriandro verde.

Il porco ed il cinghiale avevano pure salse speciali, specialmente con bacche di lauro peste, come nel così detto « porco laureato »; e quella all'enogaro, con vino e garo; e quella detta « dolce », con miele ed amido. Il porcellino veniva servito accompagnato da salsa apiciana fredda, costituita da pepe ligustico, semi di coriandro, menta, ruta, savore, miele e vino, preludiando alla salsa peperata (*poivrade*) del medio evo. Insomma tante erano e così svariate le salse della cucina romana o apiciana, che Seneca si lagna assai delle infermità cagionate dalla grande varietà di quelle e degli intingoli: « ritrovati piuttosto per *irritare* che per soddisfare la fame ».

Eliogabalo, per ampliare l'arte del buon mangiare e dilatare il vasto imperio della gola, propose grandi premî a chiunque avesse trovato una qualche buona salsa o saporito intingolo; ma, se, per avventura, la salsa non fosse piaciuta, condannava il malaccorto a mangiare incessantemente il suo ritrovato fino a che non l'avesse sostituito con un altro più piacente e gustoso. Spartiano narra come Eliogabalo stesso avesse inventata una salsa gialletta, detta *ginestrata*, che troviamo — se non di fatto, almeno di nome — negli Epularii italiani del XIV e XV secolo.

* * *

Veniamo al medio evo. Per quanto alcune droghe ed aromi fossero già noti ai Romani, il gusto per le spezierie si diffuse in Europa, in seguito alle Crociate, al punto che giunse, in breve tempo, a generalizzarsi, per opera particolarmente dei negozianti veneti (1) e pisani, tra i quali attinsero ricchezze formidabili il veneto « Mocenigo del pevare », ed i Medici ed i Salutati di Firenze, specialmente in seguito ai viaggi di Marco Polo nell'Asia Centrale.

Infatti: le salse di quell'epoca, salvo la fetente « agliata », d'importazione per avventura maura o spagnuola, erano tutte a base di spezie, come la « peperata », la « cominata », la « garofolata » e particolarmente quella famosa salsa che tutti gli autori — sia italiani che francesi — hanno citato, intendo parlare della salsa *camelina* (corruzione grafica di *cannelina*) che, secondo il Du Cange, nel suo Dizionario, dice essere composta di: *bonne cannelle, de bon gingembre, de bons clous de girofle*, ecc.; cioè, come dicevano i trattatisti italiani: di buona cannella, di buon gengevaro (zenzero), di buoni chiodi garofani, ed uva passa, come dirò in appresso. Ora sembrerebbe che l'uso dei chiodi dei garofani fosse dovuto al viaggiatore senese, Nicolò de' Salimbene — stando a quanto alludono questi versi danteschi:

« . . . . . *che la costuma ricca*
« *Del garofano prima discoperse*
« *Nell'orto dove tal seme s'appicca* ».
(*Inf.* C. XXIX, v. 127-129).

In Francia, le salse più comuni venivano confezionate dai così detti salsieri (*saulciers*), che poi si suddivisero in *vinegriers-moustardiers*, cioè in mostardieri all'aceto. Durante il regno di Luigi XII, si riunirono in corporazione di mestiere, e siccome le loro attribuzioni si erano molto ampliate, così si suddivisero anche in « distillatori di acquavite o di spirito di vino » ed in « credenzieri ». Alcune salse, come le mostarde, venivano gridate e vendute per le strade. Però spetta agli antichi

(1) *Come dice Merlin Cocaio nella sua prima* Maccaronea: « Quê pevero spargit Venetu stricado sacchettù »; *perchè il pepe veniva mantenuto serrato in borsette di cuoio.*

Romani, quindi agli Italiani medioevali, la fabbricazione delle mostarde, particolarmente con mosto e frutta, come si rileva da un passo di Boerhave, medico illustre, il quale afferma — parlando della senapa — che: « *in Italia cum musto conterebatur, unde dixerunt: mustum ardens, hinc mustardam* ».

Nelle vicinanze di Dijon e di Angers vennero fabbricate le prime mostarde francesi. Anzi si narra che fu il papa digionese Clemente VII a creare la carica di « mostardiere del papa », per favorire due suoi nipoti, poichè egli era ghiotto di questa salsa eccitante.

Un adagio popolare dice che l'aglio è la teriaca dei contadini; ed infatti, per vario tempo, l'*ayoli* o agliata, si vendeva, già bella preparata, nelle vie di Parigi, ad uso del popolino. In Italia erano molto in uso le « acciugate » e le « bottarigate » sciolte nell'olio, come pure fregole ed uova di pesce marinate, specialmente di muggini e di storioni; di tonnine ed altre salse stuzzicanti, come quelle di olive, sia verdi che nere conservate nella salamoia. Il tartufo, già celebrato dagli antichi, cadde sotto l'invasione dei barbari in disuso, come pure nella cucina medioevale, e non fu che nella Rinascenza italiana che tornò in onore.

Ma per venire alle salse propriamente dette, dall'epoca del Rinascimento italiano in poi, sterminato era il numero di queste, nonchè dei così detti « sapori » che prendevano diversi nomi, a seconda del principale ingrediente che conferiva loro l'aroma, oppure dal colore assunto dalla salsa. Così, tra i sapori, abbiamo: la *limonia* dal limone; la *limia* o *lumia* dall'arancio agro o dalla melangola; il *cisame* era una salsa agro-dolce; la *rucata* una salsa dal sapore datole dall'erba ruchetta; il *mirrausto* era un sapore per l'arrosto; il *sartramone* era una salsa al sapore d'ogni sorta di carne; la *scleda* era una specie di peverata al peperone rosso; la *nocellata* al sapore di nocella; la *saracinesca*, una salsa ai vari sapori di erbe aromatiche ed agresto con uve o visciole saracinesche; la *finocchiata* al sapore di finocchio; il *savor di pesce* era un'acciugata; la *salsa verde* era fatta a base di prezzemolo, zenzero, garofali e cannella con aceto; il *savor tartaresco* era confezionato con aglio mondo, mandorle, cinnamomo, zenzero, garofali, zucchero con tuorli d'uovo; il *savore confetto* era fatto a base di pane arrostito pesto e misticato con varii aromi e spezierie infuse nell'agresto (anzi, a proposito di questo succo d'uva acerba, dirò che molte salse erano a base di agresto, ed alcune di puro agresto, come quella che accompagnava i piccioni, oppure le rane, che il Platina proclamava eccellenti soltanto nei mesi di Luglio, Agosto e Settembre perchè vi è già l'agresto). Avevano pure la *salviata* con erba salvia, la *rutata* con ruta, l'*agliata*, la *cipollata* e via dicendo; anzi, quest'ultime, miste al sangue dell'animale, servivano a fare la *Zeunìa*, per polli e colombi, e la *Romanìa* per i polli in padella.

Venivano poi le salse a base di frutta (che ancora conservano le cucine tedesche ed inglesi), come: la *brugnata* a base di prugne (specialmente marasche); la *cotognata* a base di cotogne; e quelle a base di more, sia selvatiche che domestiche, come nel *moreto*; di succhi di melograno, come nella *Romanìa*; di visciole, di amarene, di lampone, di ribes, d'uva spina detta a macarello, e di quel ribes nero detto *cassis*, ecc. Persino alcuni fiori, come quelli di sambuco, di camomilla, di sommaco, ecc., servivano a fare le *sambucate*, le *camollie*, le *sommachie* e, finalmente, il *sardamone* e il *solcio* con il cumino ed i coriandoli, ecc.

Inquanto alla famosa salsa o *sapore camelino*, fatto all'italiana, secondo la ricetta di Cristiano o Cristoforo di Messisburgo, cuoco degli Estensi di Ferrara, era confezionata nel seguente modo: « *Piglia libra una d'uva passa monda e mollena* (mollica) *di tre pani brustellati* (tostati) *e mogliati* (messi in molle) *in aceto forte, e pesta bene ogni cosa insieme; poi, piglia una caraffa di buon vino nero e due bicchieri di bono aceto forte, e distempera ogni cosa insieme, e passa per la stamigna; poi aggiungeli libra una di mele e più o meno, sì che al tuo Giudicio abbia del dolce, & acetoso, oncia una di cannella pesta, ed oncia mezza di pevere e oncia mezza di Gengevoro, un quarto de Garofani, e lo porrai in un vaso, con libra una d'Uva passa monda, e lo farai sciogliere tanto che*

s'ispessisca sempre mescolandolo, o facendolo cuocere a bell'agio ; poi lo porrai in piatelli da sua posta, e sopra Uccelli e Carne arrosto, o Pesce fritto, o dove ti piacerà ; e tal sapore si puote fare anche col pane grattato ». Quest'ultimo sarebbe — per avventura — la *bread sauce* degli Inglesi, per i rostiti ? . . . . .

Non farò che menzionare — senza dilungarmi a descriverne le formule — le varie e principali salse italiane antiche, come il *sapore bianco*, con mandorle dolci mondate, mollica di pane bianco imbevuta nell'agresto, oppure nel succo di limone, edulcurata con un po' di zucchero ; il *savore grattonato*, detto anche *sapore a ciascuna carne*, confezionato con uova frullate e latte di mandorle con poco agresto ; oppure con fegatelli di polli cotti sulle bragie — s'era giorno di grasso —, o di fegatelli di pesci, s'era giorno di magro, con mostaccioli, pane abbrustolito, il tutto pesto insieme e stemperato con agresto e con brodo di carne o di pesce, a seconda se è giorno di mangiar grasso o magro ; il tutto passato poi per lo staccio o stamegna ; quindi posto in cazzuola stagnata, con zucchero, cannella pesta, pepe, garofani e noce moscata, e fatto cuocere, aggiungendovi succo di melangole ; poi, lasciato raffreddare, veniva servito con zucchero e cannella sopra, e malvagia — nel caso non si volesse adoperare brodo di carne o di pesce ; con questa salsa da rifreddi si coprivano gli arrosti ; come pure colla *salsa bastarda*, più ricca di spezierie.

La *salsa di pavo* — secondo il libro di cucina di Messisburgo — era composta : *di 1 libra di mandorle brustellate, di 2 libre d'uva passa, di 8 ficadetti* (fegatelli) *cotti sulle bragie, 6 torli d'uova, poi prendi aceto forte, brodo magro, e peste che avrai le sopradette cose e macinate, distemperale e passale per lo setazzo, poi mettile in una cazza stagnata, o pignata con 1 libra de zuccaro e oncia meza di cannella fina pesta, e fatta bogliere quasi mezz'hora, e ponle dentro il succo di sei naranci quando è quasi cotta* ».

La *ginestrata* e la *cabirottata* servivano — come le descrive lo Scappi (Libro II, capi 159 e 160 del suo Epulario) — sia per minestra che per coprire diverse carni, specialmente di capretto (*Cabiro*), in guazzetto o spezzattino. La *cabirottata* era fatta con cacio fresco — come il marzolino, le *crete* di Rapolano, le formaggelle d' Urbino, ecc. — pestato con altro grasso oppure con del grana, reggiano o lodigiano, e spicchi d'aglio e polpa di cappone arrostito nello spiedo, con tuorli d'uova, zucchero, il tutto stemperato con brodo freddo di carne o di pollo, quindi passato per la stamegna, e cotto a piccolo fuoco dentro casseruola, coll'aggiunta di cinamomo (cannella), pepe, garofali, noce moscata, zafferano, e rimestando il tutto convenientemente con la spatola, sino a consistenza voluta, per coprire tordi od altri uccellami cotti nello spiedo.

La *ginestrata* componevasi di latte di capra o di vacca munto di fresco, misto a farina di riso, a zuccaro fino, a cannella in polvere, zenzero, pepe, zafferano e poco sale, il tutto posto a cuocere in una bastardella, su piccolo fuoco, e ben rimestando fino a che non s'iniziassero i bollori ; allora aggiungevano dei datteri freschi, dei fichi secchi tagliati minutamente, pignoli mondi ed ammolliti nell'acqua, zibibbo mondo, ed uva passa di Corinto, ingredienti che pestati a parte, venivano messi nella ginestrata quando era presso che cotta, e questa salsa si serviva calda, cioè appena cotta, con zucchero e cannella sopra.

Simile alla *ginestrata*, era la *malmona*, una specie di blasmangiere giallo — per i tuorli d'uovo — e molto agro per la copia di succo di *naranze* o di *limie*. Serviva per accompagnare i pesci, come le moderne gramolate e la majonesa. Vi era pure un'altra salsa per legumi, specialmente per gli asparagi e piselli, che si direbbe un zabaglione fatto con tuorli d'uovo frullati e vino malvagia oppure greco, con l'aggiunta di brodo freddo di pollo, zuccaro, cannella pesta, il tutto messo a bollire con burro e ben rimestato colla spatola. Questo zabaglione veniva servito anche a parte come « ristoro » per i nuovi sposi, o minestra corroborante. Come si vede, lo zucchero — benchè venduto a prezzi favolosi dagli speziali, a quei tempi — nella cucina italiana, allora la più ricca e sfarzosa che si conoscesse, era profuso a piene mani, come pure la cannella ed altre spezierie e droghe costosissime.

Terminerò riportando alcune formule come quella del *Civiero* o salse per lepre ed altra selvaggina mista, che lo Scappi descrive, nel libro II, al capo CCXLIX:

« *Piglinosi libbre due di prugne secche, non siano ogliose, e due tra visciole e marasche secche, e una d'uva passa, e sei oncie di pane bianco brustolito, e pongasi ogni cosa in una pignatta di terra con due libbre e mezzo di vino gagliardo, e due di mosto cotto, una e mezza d'aceto, un'oncia di cannella ammaccata, mezza di pepe, mezza di gengevoro, e mezza tra garofali e noci moscate, e due di mostacciuoli pesti; e facciasi bollire ogni cosa insieme, in vaso scoperto, pian piano sulle bragie, per un'ora, e da poi, passisi per lo setaccio o stamigna, e ripongasi in una cazzuola o bastardella, con quattr'oncie di malvagia moscatella, e tre di sugo di melangole, e due oncie di acqua di rose, e facciasi levare il bollo con un poco di zuccaro se non sarà assai dolce. Cavisi e lascisi raffreddare e servasi con zuccaro e cannella sopra; ma volendo coprire volatili e selvaggina arrostite nello spiedo, tengasi più liquido, e servasi con zuccaro e cannella, e pignuoli confetti sopra.*

Un'altra salsa che — come dice lo Scappi nel Libro II, Capo CCXLViij — *potrà servire per sapore e per coprire diversi volatili e quadrupedi arrosti allo spedo*, è il *Miraus*:

« *Piglisi libre due di mandole ambrosine brustolite su la pala focata, o nella padella; freghinosi con uno straccio grosso, e nettinosi del brustolito, e pestinosi nel mortaio con oncie due di mostaccioli Napoletani fini, muschiati, e come savranno pesti, si stemperino con due libre tra malvagia ed agresto chiaro e sugo di melangole, e otto oncie di brodo, passando ogni cosa per lo setaccio o stamigna, e aggiungendo una libra e mezza di zucchero e un'oncia di cannella e mezza di pepe, e mezza tra garofali e noci moscate peste; e facciasi cuocere ogni cosa in una bastardella, mescolandola fino a tanto che pigli corpo, e facendo il saggio più volte, di modo che tal sapore sia cotto e arso, ed abbia del dolce e dell'agro, e come sarà cotto, cavisi e lascisi riffreddare, e servasi per sapore con zuccaro e cannella sopra; ma volendo coprirne volatili, e lepri, o altre selvaggine arrostite nello spiedo, tengasi alquanto più liquido. Si potrà anche fare tal sapore senza ponervi il brodo, ma in loco del brodo altrettanto delle sopradette materie* ».

Faccio grazia al lettore dell'altra formola di *Brodo negro* fatto a base di cotognata, visciole, ecc., a cui lo Scappi accenna nel capo cclj del libro II del suo trattato e m'avvio verso la fine.

La *peverata* — che non era certo la moderna *poivrade* della cucina francese e neppure la *peperata* di quella italiana, nè quella alla *diavola* degl'Inglesi — consisteva in una salsa assai diffusa, fin dal XIV secolo, consistente, pel *Libro di Cucina* del 300, in: « *pane abbrusticato, con un poco di zafferano, spezie e fegati triti e pesti nel mortaio, stemperati con aceto, e vino, o brodo, per farlo dolce o acetoso come tu vuoli. E tale peverada si può dare con carne domestica, selvatica e con pesce* ».

Lo Scappi dà questa ricetta di *peverata*, al capo cclj del II libro della sua opera, che riferisco perchè già più razionale ed evoluta:

« *Piglisi una libra di pane grattato, ovvero mollica di pane brustolita su le brage, e pongasi in pignatta con otto oncie di mosto cotto, e una libra di brodo magro di carne, e quattro oncie di aceto, e un'oncia di cannella, e una di pepe, garofani, noci moscate e zenzevoro pesto; e facciasi cuocere; e come sarà cotta, passisi per lo setaccio o per la stamigna, aggiungendovi sei oncie di zuccaro e tre oncie di malvagia e facciasi ribollire in una bastardella, e dappoi cavisi, e lascisi riffreddare, e servasi per sapore con zuccaro e cannella sopra, sbruffato d'acqua di rose, e volendo coprire volatili e quadrupedi selvatici arrostiti nello spedo, tengasi più liquido con un poco di brodo* ».

Alcuni altri, conformandosi — come già dissi — alla vetusta cucina romana d'Apicio, confezionavano salse verdi, ponendovi, oltre il prezzemolo, anche la ruta, la maggiorana, la menta, l'assenzio, ed altre erbe aromatiche.

Le altre salse o sapori erano confezionate: con uva passa; con mele appie; con cipolle; con noselle od avelline, ciliege, marasche, prugne (*brognate*) e altre frutta, come si riscontrano tuttora nelle cucine teutoniche; oltre quelle al sapore di melegranate, d'uva spina, di ribes — come le ri-

scontriamo tuttora nella cucina inglese — di sugo di melangole (la salsa tuttora moderna detta *bigarrade* dai francesi), di limoncelli, di agresto (*verjus* della cucina francese), di bacche di mirtillo (1), di ginepro, di sambuco (*sambucata*) e tocca via, avvicinandosi, a poco a poco, a quelle salse (*confitures de tomates*) della cucina moderna francese che confinano colle salse marmellate alla tedesca. Laonde si potrebbe affermare che: « *multa renascentur que jam cecidere* ».

Morfologia ed Igiene delle Salse.

« *Sempre salse nuove*, ragoûts *sconosciuti ; ed i Fran-*
« *cesi, stufi di nutricarsi di carni ordinarie, tro-*
« *varono il mezzo d'ammollire o di rostire le ossa*
« *scarnate degli animali e di comporne delle vi-*
« *vande deliziose.*

« SAINT-ÉVREMOND ».

Se tutto ciò che si è detto e scritto sulle salse si dovesse riconoscere per buono, ben limitato sarebbe il nostro compito a questo proposito, e più breve la nostra teoria. Ma se lo sbizzarrimento di tanti autori intorno alle salse ha potuto mettere insieme molte pagine, è nostro fermo convincimento che, sia dal punto di vista dell'Igiene che da quello della Storia e dell'Arte, pochissime siano state le verità che possono dirsi veramente imbroccate.

Noi dobbiamo ascrivere alla fortuna del tradizionale genio italico se possiamo menar vanto di tradurre in espressioni inoppugnabili ed eloquenti, quanto di più preciso, sintetico e vero si pensa oggi circa le origini, lo sviluppo, l'utilità igienica ed artistica delle salse ed alla loro inevitabilità, non solo nell'Arte grande, ma pur anche in quella della più semplice cucina.

Origine delle salse. — L'Arte della cucina arcaica-latina, o, meglio, greco-romana, non segnò mai splendori più grandi di quelli dell'epoca di Augusto. Le denominazioni delle vivande e la loro conservazione, le farcie o ripieni, le salse, tutti questi termini concettosi di un'Arte che ha raggiunto il suo più alto grado di perfezione, sono singolarmente affermati sul fiorire della potenza Romana ; ce ne fa fede l'Apicio.

Dopo, colla distruzione della civiltà, per le armi dei barbari, tutto ricade nel buio e della grande Arte nulla più ci resta.

Poi si riprende il cammino faticoso, verso il 300, con l'istesse regole che distinsero l'ascensione della cucina dei Romani, così, come per un destino immutabile, o per legge di natura che non si infrange per il passare degli anni.

Però, vedi fatalità storica, non sono i neo-latini, ossia quei popoli che si appropriarono e tramandarono le ultime vestigia della civiltà romana, quelli che sviluppano nuovamente l'Arte (come

(1) *Queste bacche, come pure altre, p. e. : di more selvatiche, di chicchi d'uva nera, di melograno e via dicendo, servivano, insieme al verde di spinaci ed al giallo di carota, a colorare le salse bianche, fatte specialmente con latte di mandorle dolci, dando origine, per tal modo, ai varii sapori o salse colorate : come il* sapore cilestro, *il* sapore paonazzo, *il* sapore giallo, *la* salsa verde *e simili*; *così, pure, per colorare le varie geladìe.*

vorrebbero farci credere certi scrittori), ma è sempre per mezzo e soltanto degli Itali che l'Arte sacra alla Dea Pomona e al Dio Como riprende vigore ed è restituita all'onore del mondo!

Fu usanza antica, presso tutti i popoli, di preparare poltiglie o polente con le farine dei varii cereali, alle quali, col tempo, il vino, il brodo, il latte si sostituirono all'acqua, costituendo la così detta *bouillie*. E questo avviene tuttora fra gli alpigiani, fra i brettoni, nella bassa Normandia (A. Dumas, *Dictionnaire Gastronomique*) ed un po' dovunque. I Greci arrostivano le farine o le friggevano nell'olio per rilevarne l'aroma, e le bagnavano abbondantemente con aceto. Ippocrate ce lo ricorda, mentre Galeno si lamenta dei cuochi perchè preparano i miscugli con troppa fretta, dimenticando di far tostare la farina prima di bagnarla, e di aggiungere amido, nascostamente, per farli comparir lisci senza cuocerli e rimestarli lungamente, come è necessario.

Ai quali primitivi composti, si aggiunsero poi altre sostanze ed ingredienti: carni, pollame, pesce, ed altro, sia crudi che allessati, separatamente, od arrostiti, per fare la vivanda più sostanziosa. Ed ecco delinearsi l'intingolo e spuntare la salsa; da quella bianca, alla così detta spagnuola, al zabaglione.

Già l'Apicio (*Dei condimenti e delle vivande*) ce ne descrive una quantità, servendosi di un mezzo che ai moderni sembra nuovo: il colato con l'amido. Ma poichè le poltiglie di cereali non sono più atte a nutrire il popolo, divenuto guerriero, si cuociono manicaretti di pura carne, salvo ad ispessire il sugo con amido, all'ultim'ora, non tanto per far omaggio ad un'abitudine, quanto per introdurre nello stomaco un leggero farinaggio, più gustato del pane e di più facile preparazione.

Arrivata a questo punto, la cucina ha raggiunto quel grado di raffinatezza, presso le alte classi, che caratterizza la fine del periodo latino o greco-romano; periodo che il G. B. Basseggio (*Volgarizzamento d'Apicio*, Antonelli, Venezia, 1853) paragona con il più evoluto dell'Arte dei giorni nostri. Difatti, è già di quell'epoca intitolare le salse con nomi appropriati a ciascuna: *jus candidum* la salsa bianca, *jus copadiis* quella scura ottenuta con la farina di mandorle tostate, ed alcune dozzine d'altre salse ancora, che ho citato nell'*Evoluzione storica delle salse*.

Il secondo periodo dell'Arte, concernente le salse, cioè quello medioevale, è documentato dagli Epularii, incominciando da quelli del 200, del 300 per venire al periodo della Rinascenza Italiana, cioè verso la fine del 400 con le pubblicazioni del Platina, del Romoli, del Messisburgo, dello Stefani, del Frugoli, del Rossetti, dello Scappi e di tanti altri ancora che dal XVI vanno fino al XVII secolo.

Una vivanda, anzi un nome interessantissimo pervade tutta la Storia inerente alle salse: è il *Biancomangiare* o *Biancomagnare*, o *Mangiarbianco* o *Camangiare* — per contrazione della lingua — (*Blasmangere* degli Spagnuoli e *Blancmanger* dei Francesi). D'onde l'*Albo mangiare Catellonico* dal Platina descrittoci per il primo, o miscuglio Catalano. È la primitiva poltiglia di farina di frumento col brodo, finita con carni arrostite e preferita dagli Spagnuoli.

È necessario premettere che gli antichi attribuivano virtù detersive alla mandorla avellana, causa il suo contenuto oleiginoso. In prosecuzione di questo parere, la cucina postmedioevale (non è il caso di troppo precisare l'epoca cronologica) usava ed abusava delle mandorle come condimento di tutti i piatti; e singolarmente nelle poltiglie o biancomangiari o salse albe che si dica, nelle quali la mandorla emulsionata era indispensabile e giustificava l'aggettivo della parola composta. Costumanza cucinaria venuta fino a noi — nella indicazione del nome e nella sostanza, approssimativamente, della vivanda — coi piatti alla Catalana, alla Lituana, nonchè in quelli che il Folklore culinare italiano (raccolta delle usanze popolari della mensa in tutte le regioni) largamente registra.

Ed il *mangiare*, questo vocabolo che ci dimostra il semplicismo dell'Arte, proprio dell'epoca barbarica, pur attribuendosi l'aggettivo di *bianco*, vale poi per tutte le poltiglie, diventino rossastre per l'infusione di crostacei, gialle per averci stemperato lo zafferano e le uova, verdastre per l'emulsione di pistacchi, scure per l'immersione prolungata degli arrosti, nerastre per la mescolazione

col cacao e colla cioccolata, variocolorate a causa dei soffritti a base di legumi, o per il tritume dei sottaceti e delle erboline.

E quando, per l'incremento della civiltà, la cucina si alleggerisce, schiuma e cola le vivande, elimina gli ossicini e le pellicole, e, causa l'indebolimento degli stomachi che più non sopportano gli untumi, sopprime il grasso e decanta il liquido colato dai Biancomangiari, ecco per la seconda volta sorgere le salse, eccoci nuovamente di fronte alla genuina formazione di esse.

A ciascuna delle quali sarà facile dare una denominazione, prendendo norma dal paese ove la vivanda è più in voga, o per la sua speciale colorazione o particolare apparenza, o per seguire l'uso antico delle dediche compiacenti a qualche autorevole persona, fosse pure la sua ganza.

Questa, embrionalmente, la teoria o conclusione speculativa, non opinione od idea qualsiasi sulle grandi salse; chè inquanto alle più semplici, storicamente parlando, altro non sono che figliazioni delle prime, sia che si tratti di salse francesi, inglesi, tedesche, spagnuole o russe, originate tutte da un sol ceppo.

Igiene, necessità delle salse. — È ora di moda il combattere le salse perchè, dicesi, eccitano soverchiamente l'appetito, sommuovono il ventricolo, impediscono la digestione a causa dei varii aromi e delle spezie che esse contengono; fanno mangiar troppo; e chi più ne ha più ne metta.

Se è vero che vi sono tre o quattro salse di cucina (di quelle del commercio non siamo responsabili) che racchiudono delle droghe in quantità tale da mettere, a lungo andare, in pericolo l'equilibrio del nostro organismo, chi si sentirebbe da tanto da bandirle tutte quante? Chi oserebbe condannare le altre perchè fanno delle pietanze un cibo più appetitoso? O l'arte del cuoco non consiste forse nel preparare quei mille manicaretti (1), che invano vorrebbero saper imitare le persone che vivono fuori dell'Arte?

Vi sonò degli stati fisiologici in cui l'uomo è costretto ad astenersene insieme ad una grandissima quantità di piatti, come si sa che le salse a base di *rossi* molto soffritti sono leggermente indigeste; ma con questo noi entriamo in regime dietetico, e l'igiene non può annotare per ciò le salse fra i condimenti sospetti.

Sarà necessario sorvegliare il vitto dei fanciulli acciò non vi sia neppur l'ombra del nocumento, benissimo! ma il presente Trattato insegna appunto il modo onde ovviare alle più innocenti cause del perturbamento fisiologico.

I sughi molto tirati riscaldano, ma si può fare ugualmente una buona cucina senza rosolare troppo le carni.

Son regole elementari d'igiene culinaria che il cuoco ben tosto apprenderà, ed andrà spiegando la sua Arte senza bisogno che altri gridi il *crucefige* contro alle salse!

Del resto basta osservare con quanta leggerezza le si proscrivono per comprenderne l'esagerazione. Il Dott. A. Gottschalk (*Les Regimes Alimentaires, 350 Recettes de cuisine diétetique*) ce ne consente dodici fra le più gustate per le carni e per i pesci, nonchè le principali salse per i dolci, non contando l'uso dei legamenti con le uova, le fecole ed il burro impastato di farina!

Se si pensa che la salsa è uno dei più alti prodotti della cucina e che bisogna avere una perizia poco comune per prepararla a dovere, oltre un grande dispendio, si deve convenire con noi, che è necessario studiarle con intelletto d'amore, per migliorarle e renderle ben accette, non per sopprimerle ciecamente. Già sarebbe impossibile: esse sono necessarie, inevitabili.

(1) *Antonino Carême, un giorno, dopo aver ascoltato, con piacere, i complimenti che gli faceva, in seguito ad un delizioso pranzo, il principe di Galles (il futuro re Giorgio IV d'Inghilterra, di cui era al servizio), il quale concludeva: « Con tanti buoni intingoli e manicaretti, voi, caro Carême, finirete per farmi prendere un'indigestione ». — Rispose Carême di rimbalzo: « La mia missione è quella di solleticare il gusto di Vostra Altezza, e sono ben lieto di esserci riuscito; in quanto al resto, è affare che riguarda il suo medico ».*

Dei sughi e dei fondi.

Qualunque sia il sistema di cucina che si voglia tenere, si fa obbligo al cuoco di preparare giornalmente, o straordinariamente, i sughi. Il sugo deriva dall'arrosolamento, in casseruola, delle carni, e dalla successiva cottura, dopo averle bagnate con acqua o con altri brodi inferiori o secondari. Questo liquido, sgrassato, passato, prende il nome generico di sugo. L'importanza di buoni sughi in cucina, per quanto vada ogni giorno più decadendo, per ragioni igieniche ed artistiche, o di gusto, non è per questo meno sentita. Il sugo, quando è confezionato secondo le norme più accurate, per un lavoro speciale di salse o per allungare minestre o per ristringere a gelo, prende il nome di fondo. Il fondo è elemento essenziale di succolenza e di azione.

Quando la ricchezza dei principii costitutivi dei sughi o fondi, in un sol modo preparati e largamente diffusi, costituiva la base sapida, unica di tutte le confezioni cucinarie, l'Arte della cucina era molto più facile, e presto si raggiungeva lo scopo di far buono. Ora non più. Lo vedremo nella trattazione delle salse, che non è più possibile abusare dei fondi senza essere tacciati di grossolanità. La raffinatezza dei gusti negli uomini — *che non deve attribuirsi a maggiore educazione dei sensi negli anfitrioni, o a sapienza di cuochi, mentre è invece la conseguenza del generale indebolimento fisico* (il gusto e l'olfatto nei convalescenti è sensibilissimo) — impone che si abbandoni, un poco per volta, l'uso, cioè l'abuso delle sostanze carnee sotto forma di sughi ristretti, specialmente per la monotonia sapida che infiltra in tutte le vivande. Cosa avvertita, s'intende, solo ai nostri giorni, perchè le vigorose generazioni che ci precedettero (lo cito appunto per scagionare la cucina del passato dalla taccia ingiusta di demeritare da noi) potevano perfettamente gustare e digerire le pietanze fortemente aromatizzate ed untuose che allora si preparavano (i robusti — ve ne sono ancora — ce ne porgono l'esempio; ma di che cosa non menano vanto gli uomini!).

La cucina così detta *neutra* deriva dall'applicazione di un principio generale di sughi sparsi in ogni condimento. Gli stessi sughi o biondi di vitello, che costituiscono quanto di più scelto si può preparare, finiscono per nauseare. L'igiene poi condanna assolutamente questi densi principii costitutivi a causa della difficoltà delle nostre digestioni e dell'alterazione che provocano sulle papille gustative al punto da rendere strano e degenerato anche il senso del gusto o palato.

Consiglieremmo perciò di andare verso la cucina inglese: passati di erbaggi e legumi sotto l'aspetto di salse verdi e salse genuine come quella di pomidoro, salse bianche ed all'uovo o salse vergini.

Con tutto ciò, già l'accennammo, la base fondamentale della Grande Cucina sono i sughi: i *sughi bruni*, detti, nell'antica cucina francese, *estouffades*, per le salse brune, per taluni fondi di minestre, condimenti di pasticci o farcie; i *sughi chiari* o *fondi bianchi*, per altre minestre, per dadolate, vellutati, ecc.

1066. — Sugo scuro.

Cuoprite con minuzie di lardo il fondo di una casserola; aggiungete cipolle tagliuzzate, qualche fetta di prosciutto, e accomodatevi sopra, proporzionalmente, spalla di vitello, disossata e legata, garetto e spuntature dei primi tagli di vitello, altrettanto di noce di manzo in grosse fette; bagnate con poca acqua o brodi secondari, fate rosolare, ribagnate, poco per volta, fino a che sia tutto ben colorito, arrossato in ogni parte, aggiungete un mazzetto aromatico, bagnate in pieno e fate bollire; ritirate sull'angolo del fornello a cuocere lentamente; sgrassate, passate per la salvietta sterilizzata; fate restringere a densità di mezzo gelo; mettete a parte per l'occorrenza.

S'intende che, per le minestre, non si deve restringere il sugo, ma per le salse lo riteniamo necessario, poichè la riduzione si può fare in minor tempo, cioè alterando meno il sugo di quello che sia possibile, allungando molto le salse e restringendo il tutto convenientemente insieme.

1067. — Sugo chiaro.

Marcate nello stesso modo del precedente, ma le carni fate che siano meno rosolate. Un buon sugo chiaro si compie in due tempi. Nel primo si prepara il sugo come si è detto, quindi, il giorno dopo preferibilmente, si chiarifica con tanto di magro di coscia di manzo, tritato colla macchina, qualche carcame di polleria fresca, pestata; si unisce, s'impasta diremo, e si porta lentamente al bollore. Mezz'ora, o poco più di cottura è sufficiente; si passa chiaro come gelatina, mediante la salvietta sulla capra, e si adopra in detto stato o si ristringe a mezzo gelo per condimenti varii come si è spiegato.

Osservazione. — Qualora il fondo bianco dovesse servire per preparare salse d'accompagnamento di pollame, questo verrà posto ad affogare nel brodo di bagnatura del sugo, onde accrescerne il valore nutritivo e saporifico.

1068. — Fondo per salse scure.

Accomodate in una casserola quattro cipolle, quattro carote, mezzo sedano, due porri, il tutto tagliuzzato e misto con 200 gr. di burro ed altrettanto di prosciutto fatto a pezzetti. Mettete sul fuoco a rosolare, aggiungendo quattro chilogrammi di ritagli di carne stretti con spago in quattro o cinque rotoli, un girello di vitello ed una spalla, qualche carcame di pollame, 50 gr. di sale. Bagnate di quando in quando con mezzo romajolo di brodo fino a completa rosolatura e rimenando ogni poco nel fondo della casserola. Coprite infine di brodo e fate bollire, ritirate la casserola sull'angolo del fornello, schiumate, sgrassate, aggiungete un mazzolino aromatico; quattro ore dopo passate per tovagliolo previamente sterilizzato dopo averlo bene digrassato.

1069. — Fondo per salse bianche.

Fate rinvenire delle fette di cipolla, carote, sedano, in una grande casserola con burro, lardo, prosciutto, ritagli o parature di carne, un girello e una spalla di vitello tagliati a pezzi, una gallina, un chiodo di garofano, grani di pepe schiacciati e fate in modo che non prenda colore; bagnate con poco vino bianco e quando è ridotta a gelo, unite del brodo freddo fino a ricoprire il tutto. Quando bolle ritirate la casserola sull'angolo del fornello; schiumate, sgrassate, unite un mazzolino guarnito, un pizzico di funghi freschi o secchi e cuocete per due ore. Ritirate la carne man mano che è cotta, sgrassate bene, passate il fondo per la salvietta sterilizzata, serbate in luogo fresco.

Dei rossi.

Il *rosso* è l'addizione del burro con la farina e costituisce il principio d'ogni salsa sulle basi della farina. Il *rosso* si compone di egual quantità di burro e farina esattamente pesati. Il *rosso*, generalmente detto, si divide in *rosso chiaro* e *rosso scuro.*

Il *rosso chiaro* è usato per le salse bianche, e si ottiene facendo soffriggere lentamente la farina nel burro in casserola, togliendola dal fuoco appena accenna a prendere

colore. Il *rosso* bisogna rimenarlo, di quando in quando, acciò non si attacchi o prenda colore da alcun lato.

Il *rosso scuro* si usa per le salse brune. Si ottiene facendo rosolare la farina col burro con pari lentezza, e si ritira dal fuoco quando il composto si è tinto di un lieve color nocciuola.

Del sugo di vitello.

È quello che i francesi chiamano : *jus de veau* — conservando la dicitura latina di *jus*, e che, come tale, vien pure conservata nel dialetto piemontese. Soltanto che, nelle metodologie francesi vi è anche menzionato il così detto *jus de veau lié*, che è il fondo chiaro di vitello, alquanto ridotto (a circa 3|4 del suo volume) e legato con farina abbrustolita o con *arrow root*, o colla fecola, oppure col *rosso* o col *colato*. Questo procedimento, che ha del moderno, tuttavia trovasi nel trattato del Viart, sotto il titolo di *Blond de veau à la Venetienne*, che il suddetto cuoco francese prepara con il rosso di farina.

Il sugo semplice di vitello o biondo di vitello — come quello descritto da Beauvilliers, allievo di Carême (questo maestro ha invece la *Sauce au blond de veau*) — è senza legatura, e sgrassato, come l'intendiamo noi, ossia: il sugo di carne stracottata di vitello, cioè: il fondo ristretto ed il sugo lungo. Questa antitesi si spiega col fatto che il *fondo ristretto* è il liquido di cottura di una carne di vitello cotta in umido (bragiata, oppure ridotta a gelo) o « al burro » — come vorrebbero si dicesse da certi cruscanti —. Il *sugo lungo* s'ottiene dalla carne di vitello fatta « tirare » col burro onde ricavarne il sugo, quindi baguata a lungo onde ottenere il massimo delle sostanze che poi si restringono colla cottura. — Il *fondo ristretto* è sapido e fino, ma costoso, perchè poco se ne sottrae dalle carni cotte in ristretto. Il *sugo lungo* è meno buono anche quando è concentrato ; sia perchè se ne ottenne troppo, e bollendo a lungo ciò implica lo strascinamento di gelatine, collosità, sapori inferiori d'osmazoma che finiscono di rovinarsi colla lunga ebollizione.

1070. — Sugo detto " Biondo di vitello.

Da quanto abbiamo precedentemente esposto, ne consegue che il *biondo di vitello* è il sugo di una carne di *pura* vitella, ottenuto con la rosolatura della medesima, mista ad erbaggi aromatici (*à la braise*), o per mezzo della cottura detta « col burro » (*à la glace*).

Il biondo di vitello è la vaniglia del cuoco, sentenziò un fine gastronomo ; esso dev'essere limpido, profumato e di color d'ambra carico, quale l'osmazoma gli conferisce. S'impiega questo sugo come elemento di succolenza e di coloramento. Chi non sa apprezzare un sugo di vitella non merita il titolo di cuoco, tantomeno quello di gastronomo o semplicemente di ghiottone.

Voltaire — il grande filosofo che quasi nomò un secolo in Francia — ricordando, con gratitudine di palato, il biondo di vitello, così ne scrive al suo amico Saint-Lambert :

« *Cher Lambert,*

« *Venez à Cirey, ou M.me Duchatelet ne vous laissera empoisonner ; il n'y a plus une cuillerée de jus dans la cuisine, tout s'y fait au blond de veau ; nous vivrons cent ans et nous mourrons plus jamais* ».

Ecco una formula di puro *biondo di vitello* :

Mettete, sul fondo di una casserola, un pezzo di burro di 300 gr., alcune fette di prosciutto, due carote e due cipolle tagliuzzate, da 3 a 4 chilogr. di vitello di buona qualità ed un mazzolino aromatico. Fate rosolare a fuoco moderato tenendo coperta la casserola e bagnando, poco a poco, con qualche cucchiaiata di brodo ; infine bagnate in pieno, fino a ricoprire la carne e lasciate bollire lentamente finchè le carni siano cotte.

Sgrassate, passate pel colatoio quindi per la stamigna, e tenetelo in serbo. Regolatevi parcamente pel sale, stantechè il sugo dev'essere sovente adoperato molto ristretto. Questo brodo, oltre al servire — come si è accennato — per rilevare il gusto di qualunque vivanda, per colorire e dare succolenza alle salse, serve anche per staccare il fondo (*deglacer*), ai piccoli pezzi di carne grillettati (*sautés*), come giratelle (*tournedos*) o dischi di bove, scaloppini, costolette, polleria; serve pure per condire farinaggi, ecc. Legato leggermente — come si disse —, con farina o arrow-root, serve per salsare le entrate calde, qualora non ci fosse la possibilità di sgrassare, o per mancanza di mezzo gelo.

Del sugo degli arrosti.

Il sugo — in genere — è l'arrosolatura delle carni diluita in uno o più liquidi di cottura: acqua, brodi, vini, latte, ecc.

Il sugo può essere buono o no indipendentemente dal principio che ne forma la base. Spieghiamoci. Gli arrosti danno ordinariamente dei sughi inferiori perchè la diluzione si ottiene distaccando il fondo o arrosolatura (*deglaçage*), spesse volte bruciacchiata, mentre si sono impiegate carni di prima qualità. Al contrario le carni inferiori, ma disposte appositamente per far sugo, danno dei sughi non disprezzabili e talvolta anche buoni.

Questo dal punto di vista del lavoro delle Grandi Cucine; ma la cucina casalinga o folkloristica che si giova di tutte le risorse e compone le pietanze con la massima economia, ciò che non contrasta spesso con la bontà, non affretta le cotture per il gusto di servire le carni *vert cuites* o *saignantes*, ma prepara tutto in modo che una sostanza non rechi pregiudizio ad un'altra, ma completi e perfezioni l'opera del pranzo.

Non diversamente agisce la cuoca genovese nell'ammannire il suo *sugo di manzo arrosto* — paziente, ricercata arrosolatura ed amalgama fino di sostanze in una concia calda e rusticamente voluttuosa di gusti e di profumi. Il poco legamento di farina è necessario per dare il velluto — dicevano i nostri vecchi — cioè la lucentezza grassa del liquido addensata dagli amidi.

1071. — Sugo alla Siciliana.

Questo sugo è uno dei prototipi dell'antica e moderna cucina italiana, perchè i cuochi siculi emersero fino dai tempi di Celio Apicio e si sono mantenuti sempre all'altezza della loro fama gastronomica. Questo sugo costituisce, col *farso magro*, due caratteristiche del folklorismo cibario di quell'isola. — Prendete 200 gr. di burro, 200 gr. di prosciutto, fate rosolare su buon fuoco in casserola, 500 gr. di cipolle, 250 gr. di carote ed il garzuolo d'un sedano; affettate il tutto; aggiungete quattro spicchi d'aglio, un chiodo di garofano, 1 chilogr. di testa di filetto di bue e chilogr. 2 di scaricatura di bue e di vitello; bagnate, poco per volta, con circa un litro di buon vino Etneo od altro vino rosso generoso ed alcoolico; rimestate di continuo col cucchiaio di legno ed infine versateci — per stare all'usanza del paese — 200 gr. di conserva scura di pomidoro o di altra buona conserva che avrete previamente diluita in acqua o brodo e ridotta per toglierne l'acredine. Private dell'acqua e dei semi un chilogr. di pomidori sbucciati e ben freschi e maturi, spappolateli ed uniteli al resto; amalgamate, in un seguito di cottura, il tutto e quindi inondate di brodo la casserola; ritiratela sull'angolo del fornello e fate crogiuolare o bollire lentamente, schiumate e sgrassate. Giunta la carne a completa co-

zione, ritirate il pezzo di filetto (col quale potrete condire i maccheroni alla Siciliana), e passate il sugo pel setaccio, quindi per la stamigna. Riponete nuovamente sul fuoco e fate ridurre fino a densità di salsa.

1072. — Sugo di carne stracottata alla Genovese.

Tritate insieme: uno spicchio d'aglio e qualche fogliolina di rosmarino e fate soffriggere in casserola con 200 gr. circa di burro e poco sale. Poneteci subito 500 gr. di garetto di vitello e due belle fette di coscia di mezzo chilogr. l'una, oppure dei ritagli o parature dello stesso peso, il tutto tagliato a pezzi, e fate rosolare; aggiungete due decilitri di vino bianco — come quello dell'Incoronata o di Polcevera — 200 gr. di polpa di pomidoro freschi (oppure 50 gr. di ottima salsa diluita in pochissima acqua); fate svaporare, quindi aggiungeteci una cucchiaiata di farina abbrustolita e fate bollire, o *subbogì*, come dicono i genovesi, ossia sobbollire. Versateci, in fine, il brodo necessario per ottenere la quantità di sugo cui abbisognate e fate cuocere il tutto a fuoco lento quasi crogiuolando, fino a che la carne non abbia dato tutto il suo sugo stracottando.

Passate allora per setaccio e servitevi del sugo per comporre salse o condire vivande.

1073. — Altro sugo di carne stracottata alla Genovese.

Fate rosolare in casserola, con 200 gr. di burro, midollo d'osso di bue e poco sale, due chilogr. di polpa magra di bue, tagliata a pezzi; aggiungeteci: alcune fronde di prezzemolo, due carote, 150 gr. di farina, 50 gr. di funghi secchi, e fate cuocere il tutto durante 20 minuti; quindi irrorate con due bicchieri di vino bianco secco e lasciate bollire ancora qualche istante. Versateci finalmente la quantità di brodo necessario per ottenere il sugo, e lasciate sobbollire fino a che la carne non sia stracottata. Passate il tutto per setaccio, ottenendo un sugo capace di condire molte vivande, specialmente ravioli, tagliatelle ed altre paste asciutte e farinaggi.

1074. — Sugo di magro alla Genovese.

Fate rosolare una ventina o poco più di pignoli scelti, posti con 200 gr. di burro ottimo in una casserola; ritirateli appena coloriti d'un bel giallo dorato, e nella medesima casserola mettete due grosse cipolle tagliate a quarti, due spicchi d'aglio; assaporite con sale e fate rosolare anche questi aromi, aggiungendovi un pizzico di foglie di rosmarino, di maggiorana, ed una o due di basilico, il tutto finamente tritato; quindi uniteci 250 grammi di pomidori ben maturi, previamente sbucciati, sgranati e sminuzzati (oppure, in mancanza di pomidoro freschi, 50 gr. di conserva ottima stemperata in poca acqua calda) e fate svaporare l'umidità. Poscia aggiungete 50 a 60 gr. di funghi freschi affettati (oppure un pugillo di secchi, fatti rinvenire nell'acqua tiepida, quindi ben strizzati), stemperateci dentro 4 a 5 acciughe previamente disliscate e nettate; aggiungeteci puranco qualche corteccia di formaggio di grana, ben raschiata e pulita e lasciate un po' consumare. Riponete in casserola i pignoli che avrete pestati nel mortaio; aggiungeteci un po' di farina abbrustolita, lasciate rosolare mezzo minuto, quindi innondate con la quantità di acqua necessaria — meglio, ancora, se avete brodo di pesce — che vi occorre pel sugo da impiegare e lasciate terminare di cuocere per 3/4 d'ora. Passate per setaccio. Servirà questo sugo per condire vivande di magro e specialmente paste asciutte od altri farinaggi, come risotto, e simili.

1075. — Sugo di stracotto di vitello alla Nizzarda.

Prendete un bel pezzo di vitello (2 chilogr. circa) nel coscione; ponetelo in casserola sul fuoco con 150 gr. di burro e 50 gr. di grascia di vitello purificata, una grossa cipolla tagliata a quarti, due carote, un grumolino di bianco di sedano tagliato grossolanamente e poco sale. Fate rosolare il tutto tanto che assuma un bel colore d'oro, rivoltando la carne da tutte le parti affinchè si cuocia egualmente, e spruzzatela, in 3 tempi, con mezzo bicchiere di vino di Bellet, per ogni volta. Quando la carne sarà rosolata al punto debito, aggiungerete 5 o 6 grossi pomidori, previamente sbucciati, sgranati e tritati (oppure 50 gr. di buona conserva diluita al ristretto in poca acqua calda), ed una tagliuzzata di funghi freschi, oppure una manciata di secchi fatti rinvenire nell'acqua calda e poi ben strizzati, e lasciate cuocere finchè sia ben prosciugato; a questo punto aggiungete una cucchiaiata di farina abbrustolita, ed un istante dopo, bagnate con tanto brodo quanto vi occorre per ottenere il sugo necessario e lasciate bollire a fuoco lento. Stracotta che sia la carne, passate il sugo per lo staccio; rimettetelo sul fuoco per ridurlo alquanto e servitevene caldo per condire vivande.

NB. — Quello di manzo s'ottiene col medesimo procedimento, soltanto si aumentano gli aromatici e vi si aggiunge qualche po' di rosmarino, lauro e chiodi di garofano.

Preparazione delle Salse.

« *La sauce est le triomphe du goût en cuisine* ».

La salsa venne definita dagli Enciclopedisti: « un liquido preparato per accompagnare le vivande, per modificarne od accentuarne il gusto ». — Lasciando stare quanto di generico, di vago, anzi di eclettico vi sia in questa definizione, diremo che la vera salsa deve dare, al palato ossia al gusto, quell'impressione differenziale, come in acustica: il *suono* ed il *rumore*. Coi suoni si può formare un'armonia, coi rumori non si otterrà che cacofonia. Non tutti i palati sono capaci di giudicare le salse, specialmente complesse; occorre una quadratura speciale: olfattiva-gustatoria ed anche pronto giudizio di vista e di tatto che s'acquista coll'esperienza e coll'educazione o raffinamento artistico, come per tutte le arti belle, specialmente eurítmiche. Le salse complesse vennero paragonate dal sommo glottologo ed insigne professore di Storia della Medicina alla Facoltà di Parigi, Paolo Massimiliano Littré, ad una « sinfonia di sapori e di odori ». « Ogni elemento o ingrediente, preso solo, può avere gusto, odore troppo forte e poco gradevole; misto, invece, in debite proporzioni, con altre sostanze, forma una salsa perfetta, di sapore finissimo e delicato ».

« Mi sentirei di far mangiare gli stivali del mio padrone ai suoi convitati, qualora gli accompagnassi con una buona salsa adatta » — si vantava, pieno di jattanza, il cuoco di Bassompierre; ciò prova che — a parte l'esagerazione di quel arcifanfano — un'ottima salsa è, sovente, come la bandiera di una nazione che copre la mercanzia anche se avariata o di contrabbando.

Il celebre gastronomo e *chef* letterato, M.r A. Escoffier, parlando specialmente di nuove combinazioni di salse, col pubblicista italiano Giuseppe Bevione, corrispondente della *Stampa* di Torino, che l'aveva intervistato al *Carlton Hôtel* di cui è direttore, così s'esprimeva sulla materia, *ex professo*:

« Qualche volta è il caso, il più delle volte è lo studio delle proprietà e dei sapori degli alimenti. Io conosco le virtù degli alimenti come un musico può conoscere le virtù dei suoni. Io so, *a priori*, che un certo vino con un certo vegetale fa una dissonanza, con un altro vegetale un'armonia. Seconde queste conoscenze e queste previsioni mi regolo.

« Abbiamo anche noi, come in pittura hanno i colori, i sapori complementari. C'è una teorica della culinaria ch'io potrei, se conoscessi le matematiche e la chimica, cristallizzare in formule infallibili, e che a me, che m'industrio a lasciare la cucina più ricca di quanto l'abbia trovata, serve oggi più che la pratica. Certe creazioni nuove, complicatissime, le ho combinate sulla carta e non sul fornello; e le ho tradotte in carne — è la parola — senza il più piccolo mutamento della mia ricetta astratta. Se io voglio, con una tensione del mio cervello, posso anticipare il gusto della combinazione di due prodotti che non sono mai stati combinati prima; precisamente come un compositore può realizzare, per pura forza nervosa, il valore d'un accordo musicale ch'egli ha pensato. Gli esperti di musica possono godersi una sonata di Beethoven leggendola sullo spartito; io posso giudicare un pranzo, anche di piatti nuovi, di cui mi sia data la formola, leggendo il *menu* ».

Mr. Escoffier è il creatore di una gran quantità di salse che, come la *Melba*, la *Robert*, la *Ravigotte*, la *Derby*, la *Tomato Catsup*, la *Cumberland*, la *Cherry*, la *Favorite*, la *Diable*, costituiscono la più squisita ed armonica successione d'accordi nella gamma gustativa del palato raffinato d'un buongustaio.

Le buone salse si fondano sulla succolenza, finezza ed abbondanza dei sughi, dei brodi e dei consumati; elementi costosi che l'incapacità dell'artista può anche rendere dannosi a quelle stesse manipolazioni. Perciò, lo diciamo ispirandoci alle meditazioni Savariniane, per fare una buona salsa è necessario, prima di tutto, essere un esperto salsiere (1).

Buon salsiere si diventa — come si disse — educando il palato alle delicatezze del gusto e studiando e carpendo all'Arte il segreto delle sue mille combinazioni. — L'uso smodato di taluni ingredienti, oltrechè guastare le salse, dinota nell'operatore uno spirito inerte e grossolano.

Il concorso delle scienze, nelle manipolazioni della cucina e particolarmente delle salse, è riconosciuto, in oggi, importante quanto la pratica acquisita dopo lunghi anni di lavoro ai fornelli.

Non è del migliore buon gusto preparare una salsa dal sapore tagliente, com'era in uso una volta, e confonderla con degli strani aromi. Anche l'abuso delle salse è da reprimere come cosa inutilmente dispendiosa e che priva il commensale della sua libertà a tavola, costringendolo a rivolgersi di continuo verso il suo porgitore.

Si dia pure a noi la taccia di facili profeti; noi auspichiamo la Cucina revolvente agli antichi potaggetti, alle capirotate, ai camangiari, alle ginestrate, e toccavia, ove il sugo, le salse ed i legamenti si confondevano nello stesso piatto con le vivande.

La scelta delle farine, che compongono il rosso, è della massima importanza. Da non molto si è ritornati ai precipitati legamenti delle salse per mezzo degli amidacei: fecola, farine esotiche di bulbi, semi e midolle vegetali diverse. Il sistema — molto spicciativo del resto — può essere preso in considerazione soltanto per un quarto: a patto cioè di valersene nelle occasioni di somma urgenza qualora la salsa non sia ancora giunta al punto voluto di densità, o fosse già troppo salata e sostanziosa. Anche l'aggiunta di un fondo di cottura un po' allungato potrebbe ricevere, all'ultim'ora, il legamento di un cucchiaiatina di fecola stemperata, prima di unirla alla salsa, per la ragione importantissima di conservare intatto, al fondo, il suo profumo, senza farlo passare attraverso ad altri fuochi per restringerlo, cosa che ne altera, neutralizza infallibilmente il gusto.

L'abuso, o la totale sostituzione delle fecole alla farina è fallace per la riuscita della salsa: vuoi per la soppressione dell'aroma speciale della farina arrostita (2), vuoi per l'aspetto eccessivamente gommoso e cordaceo che assume la salsa.

---

(1) *La composizione delle salse, per la sua essenza delicata, richiede, nelle grandi cucine, uno specialista, detto* salsiere, *che, generalmente, è il primo aiutante del capo cuoco, ed il suo sostituto nei casi d'assenza. Ciò prova l'importanza di questa delicata mansione che dev'essere espletata d'accordo col capo, col vivandiere* (garde manger), *col tramezziere e col rosticciere. Tutti i fondi di cucina: sughi, salse, essenze in generale, vengono trattati dal salsiere; come, pure, i pesci, i rilievi di potaggi, le entrate calde o fredde fanno egualmente parte delle mansioni del salsiere.*

(2) *La farina abbrustolita è d'uso antichissimo, tanto impiegata collo scopo di addensare i sughi, quanto per conferire profumo vergine alle salse o composti di cucina (minestre, cibrei, intingoli, ecc.), ed anche impiegata nel regime alimentare dei malati e convalescenti, come si desume dal bel libro già citato del Goltschalk*: Les Régimes Alimentaires. — *La farina abbrustolita è d'uso piuttosto comune, corrispondente al folklorismo da cui trae l'origine fin dai primi albori delle salse; unita col burro produce il* rosso *cotto, a cui aggiungendo — a freddo — brodi e sughi, e fatto bollire a lungo e spogliato dall'amido e dai grassi, si ottiene il* colato. *Quest'ultimo dovendo servire ad allungare i composti, necessita di essere ben ristretto col calore del fuoco, ben schiumato, e ben lavorato per venire spogliato dalle materie eterogenee come si dirà in seguito.*

Le salse che si rilasciano dopo una certa cottura, sono *marcate* con farine che han sofferto l'umidità, od hanno subìto una parziale fermentazione, d'onde la distruzione dell'albumina vegetale, causa del deplorato fenomeno. Generalmente le farine dei grani duri, ben molinate, anche se non si presentano alla vista con il colore più candido, sono preferibili. Poichè le particelle che si distaccano dalla fibrina vegetale mangiabile, ricche di principii agglutinanti, che sono quelle le quali trovansi alla periferia del chicco del grano, si accumulano più facilmente nelle farine meno chiare. Esse costituiscono un ottimo punto di partenza per arrivare ad ottenere una salsa chiara e che giammai si rilascia.

La cottura dei rossi deve prolungarsi quanto più è possibile poichè apre agli atomi della farina la via alla gelatinizzazione, che si compie durante la successiva bollitura nel brodo ; e paralizza e annienta i germi fermentativi nelle farine, rendendo così un servizio al cuoco che è costretto ad usare dei colati dopo varii giorni dalla loro preparazione.

Varî metodi per fare le salse hanno escogitato gli artisti, che in definitiva si riassumono in uno solo. È necessario accennarli.

IL ROSSO. — Si dà il nome di rosso ad una quantità di farina, che mescolata col burro in casserola e posta sul fuoco, subisce un arrossamento a causa del calorico. Da farina arrossata, o rossa, ne derivò il sostantivo *rosso* della bassa latinità che i francesi tradussero *roux*.

I rossi sono di due specie: uno più colorito o *rosso scuro* serve per incominciare la salsa spagnuola ; l'altro, che si toglie dal fuoco appena accenna a colorirsi, è detto *rosso chiaro*, e si usa per la salsa bianca, alemanna, besciamella, ecc.

IL COLATO è un vero fondo neutro per salse ; si ottiene versando e mescolando bene del sugo o del brodo nella casserola ove trovasi il rosso. Esso deve il suo nome all'intingolo medioevale passato per il colatoio di ferro o colino. La mescolanza di rosso col brodo deve effettuarsi a freddo, ossia il rosso deve raffreddarsi prima di unirsi col brodo acciò non si raggrumi.

Il primo metodo per fare le salse si usa nelle piccole cucine, ordinariamente ed eccezionalmente nelle grandi. Esso consiste nel *marcare* una quantità precisa di colato, necessario per ottenere il volume di salsa di cui si abbisogna. È il procedimento più sollecito ; con questo, la lavorazione delle salse viene subito finita.

Il secondo metodo per fare le salse consiste nel *marcare* una quantità maggiore di colato per poterne disporre a seconda dei bisogni della cucina. È questo veramente il metodo classico poichè permette al cuoco di utilizzare le sostanze di seconda scelta : brodi lunghi, sughi leggieri, ecc. È inoltre da osservarsi, che i colati debbono essere ben spurgati o spogliati dal burro contenuto nel rosso, e dalle schiume, condizione essenziale per avere una salsa bella e buona ; e che perciò vanno tenuti lungamente al fuoco. Ora è da ricordarsi, che il fuoco è il più implacabile e sicuro agente distruttore delle più fini essenze delle carni.

Un cuoco avveduto deve valersi di saltiere o tegami abbastanza capaci da permettere l'evaporazione necessaria dei sughi nel minor tempo possibile. Questo canone d'arte deve fissarsi nella mente dei giovani cuochi, per metterlo in pratica ogni qual volta si presenta l'occasione di un'operazione cucinaria del genere ora mentovato.

Un buon colato esige soltanto dei brodi o sughi chiari, meglio se deboli, specie nelle circostanze odierne della cucina, a corto di comodi ambienti, spaziosi e di numeroso personale. Il nervosismo dell'artista moderno, aggiunto alle costrizioni che incombono sulla cucina, pongono in disuso il bel gesto dell'uomo ai fornelli tutto intento a tramenare col mestolo la salsa in pieno fuoco acciocchè non si attacchi e *restringa prestamente.* Il fiuto cucinario avvertiva il vecchio cuoco di approntare con lestezza la salsa quando era giunta al suo grado preciso di spogliamento.

Il colato fatto con deboli sostanze sopporta meglio la lunga ebollizione. Passato per staccino, il colato si mette al fresco, impedendogli il formarsi della pellicola superficiale, muovendolo con un cucchiaio di quando in quando. Sembra che il riposo di un giorno giovi al colato, poichè messo in saltiera, il dì dopo, con la dovuta quantità di brodo o sugo piuttosto forte e buono, noi otteniamo una salsa ben chiarificata ed in un tempo relativamente minore dell'altro.

Questo è il secondo metodo, ma ve n'è un terzo : mettere il colato al fuoco insieme ad alcuni tagli speciali di carni, o galline, o selvaggina.

Noi descriveremo la salsa nel più semplice modo ; agli artisti di regolarsi come loro conviene. Ben inteso che noi non tratteremo che le salse da apprestarsi in cucina, tralasciando quelle confezionate per uso commerciale, specialmente: le *Worcestershire*, le *Glocester*, le *Nabab*, le *Devild*, la *Roast-beaf*, ecc., che si trovano già in boccette, preparate da rinomati cuochi, secondo le loro formole, e che servono specialmente per accelerare il lavoro nei grandi ristoratori, mescolandole con altre salse o fondi di riduzione già preparati.

Grandi salse di base o tipiche.

Anticamente le chiamavano *coulis*, ossia colati, e comprendevano la *spagnuola*, il *vellutato*, l'*alemanna* e la *besciamella*. Modernamente le salse tipiche comprendono: la *spagnuola*, la *vellutata*, la *suprema*, la *besciamella*, la *tomatata* o salsa di pomidoro.

Alcuni trattatisti francesi asseverano che i cuochi spagnuoli — venuti in Francia col seguito di Anna d'Austria — importarono la loro salsa scura, detta anche *sauce-brûlée*, e che questa salsa, derivata dall'ausiliarità del così detto « rosso », sul principio impressionò poco e niente i cuochi francesi, abituati ai loro sughi bruni o *estouffades* per le salse brune, e ai loro *fondi*, che, per quanto dispendiosi, in quelle epoche di ricchezza e di benessere non ci si badava tampoco; ma che, quando alla prima abbondanza sottentrò la parcimonia e l'economia la più stretta, allora la salsa spagnuola divenne la supplente necessaria dei sughi o fondi troppo impoveriti; in seguito, dall'abuso di questa, ne inferirono « *l'apparizione di quella cucina neutra, senza aroma definito, dove tutte le note della gamma saporifica si confondono in una sola tonalità insipida* ». A ribadire la leggenda di povertà della salsa spagnuola, tutti i viaggiatori, cominciando da Teofilo Gauthier, da Jean Lorrain, da Edmondo De Amicis fino allo Strafforello, alludono ad una salsa unica in uso nelle cucine pubbliche spagnuole, che sovente supplisce alla scadente qualità della carne e di altre basi alimentari per la confezione delle vivande.

« *La salsa* — scrive Gustavo Strafforello nella sua CORSA IN SPAGNA — *ha quel ricco colore di terra d'ombra che Murillo imitò così bene; e non meraviglia, dacchè egli estraeva il suo color bruno speciale dalle ossa cotte dell'*olla. *Questo color bruno* (negro de huesso) *è la livrea della Spagna abbronzata, dove tutto è bruno; dalla Sierra Morena all'infimo spagnuolo. Codesta salsa ha non solo lo stesso colore, ma anche lo stesso sapore in ogni dove; quindi la difficoltà di indovinare i materiali ond'è composto ogni piatto, se lepre o gatto, vitello o vacca, bue od asino* ».

Lasciando ora stare da parte gli umoristi che vanno turlupinando una falsa salsa spagnuola delle cucine pubbliche, e ritornando alle origini della salsa spagnuola ed alle sua vera manipolazione, citeremo a suo credito quanto il sig. Amedeo Pettini ci scriveva in proposito:

« Bastò che un geniale teorico della cucina (Brillat-Savarin), indotto dalla dedica della salsa, sentenziasse che la spagnuola fosse originaria della Spagna, perchè la favola avesse credito. Il fatto, in apparenza trascurabile, è teoricamente importante e merita che ce ne occupiamo.

« Alla notizia, errata, si volle, naturalmente, dar credito, epperciò si scavò nella storia date e nomi onde precisare l'epoca intorno alla quale la salsa spagnuola fu introdotta in Francia e, da lì, divulgata nel mondo. Si scrisse, che per ragioni di parsimonia fu abbandonata l'usanza dei fondi e dei sughi ristretti per sostituirli con la spagnuola. Questo ed altro si scrisse e, caso non infrequente nel mondo, alle affermazioni brillanti di un teorico — come ogni altro fallace — della gente pratica, dei cuochi rinomati ne diedero, per la parte che loro competeva, la conferma. Tanto può, anche sulla logica, il genio di uno scrittore!

« Una buona spagnuola vale tanto denaro quanto un buon sugo, a meno che il sugo puro sia ristretto al punto di una salsa, ed allora avrebbero ragione i teorici; ma chi può servirsi di un sugo tanto forte e così sostanzioso? Ed ecco allora che la spagnuola si rende necessaria, sia per temperare la forza del sugo, sia per dargli il legamento o densità necessaria per velare le carni, per essere, insomma, una salsa e non semplicemente un sugo. I Romani, che a nessuno salterà in testa di prenderli a prestito per dei confronti parsimoniosi, usarono sempre e largamente dell'amido per ispessire i loro sughi.

1076. — Salsa Spagnuola.

Procedimento: Coprite il fondo di una casserola con ritagli di lardo, poi con cipolle, carote ed un gambo di sedano, il tutto tagliuzzato uso *mirepoix*; accomodate qualche fetta di prosciutto magro cui sovrapporrete delle scaricature di vitello che legherete in grossi rotoli per impedire che si bruciacchino; aggiungete qualche taglio inferiore del vitello: garetto, spalla, spuntature del quadrello, una o più galline a secondo della quantità del sugo occorrente, qualche groppa di pollame o un gruppo d'ali e di colli. Bagnate queste carni

con un litro o due di buon brodo, mettete un po' di sale, esponete a fuoco moderato a fine di ridurre il liquido a gelo, premendo di quando in quando col mestolo sulle carni per provocarne l'uscita del sugo. Appena le carni saranno rosolate da un lato, rivoltatele dall'altro; bagnatele col brodo convenientemente o con acqua, riducete ancora la sostanza, e ripetete l'operazione fino a che le carni siano interamente rosolate. Allora bagnatele in pieno col miglior brodo cui potete disporre, e fate bollire lentamente; schiumate in tempo debito, aggiungete un mazzetto aromatico, un po' di tritume di funghi, qualche ritaglio di carne o pollame arrostito. Quando le carni saranno cotte, il sugo ben sgrassato, passate con la salvietta. Il sugo dovrà essere trasparente e di un bel colore bruno. Con 500 gr. di burro e 500 gr. di farina preparate un rosso scuro, che bagnerete, distemperandolo lentamente, con 7 litri di sugo, rimestando la salsa sul fuoco fino alla ebullizione; ritiratela nell'angolo del fornello a bollire, piano piano, per tre ore almeno; sgrassatela circa ogni mezz'ora, allungandola con altro sugo perchè si chiarifichi e si addensi la sostanza. Giunta la salsa al grado voluto di sapore, colante, limpida, passatela per stamigna in recipiente di rame, tramenandola di quando in quando onde impedire che si formi la pellicola, e mettetela in bagnomaria al caldo.

Questa è la salsa spagnuola nella più semplice espressione della sua formula; vi può accadere però di leggerne altre sensibilmente diverse. Chi prescrive l'aggiunta di qualche pomodoro, per dare una leggera tinta rosea alla salsa, chi vuole del vino bianco magro nel sugo, chi vuole del vino rosso o del vino bianco forte, e così via. Tutte pratiche eccellenti, che non escludiamo nè ammettiamo per la ragione che differenziano una salsa dall'altra, e perchè potrà giovare al cuoco di alternare ora l'uno ora l'altro modo per varietà di cucina, per ricchezza di cognizioni, o per adattare ad una vivanda un metodo piuttosto che l'altro, a seconda lo ritiene più opportuno.

1077. — Salsa vellutata.

È la prima delle salse bianche, o salsa tipo; come la spagnuola è la salsa basilare o tipo di quelle brune.

Bagnate a freddo (Vedi Apicio, *De obsonis et condimentis*), — ossia mischiate gl'ingredienti a bassa temperatura —: 200 gr. di farina arrossata o ridotta a *rosso* (Vedi Dei Rossi), con due litri di *fondo per salse bianche*, unendo poco per volta l'una all'altro; quindi ponete sul fuoco la casserola rimenando di continuo sul fondo ed agitando il liquido con la frusta perchè l'amalgama si compia perfettamente; giunto all'ebollizione, ritirate sull'angolo del fornello, schiumate, sgrassate, coprite la casserola, lasciate bollire per tre ore continue fino alla voluta densità. Ben dispogliata e depurata, passatela per stamigna e rimestatela fino a raffreddamento; versate un poco di brodo superiormente acciocchè non s'incrosti; ritirate la salsa in luogo fresco. Per aiutare la chiarificazione della salsa, aggiungete qualche ramaiuoletto di brodo freddo a metà cozione; con tale procedimento è più facile sbarazzare la salsa dalle impurità.

1078. — Salsa Besciamella semplice.

Questa salsa venne inventata da Béchamel, marchese di Nointel, scrittore di gastronomia e maggiordomo di re Luigi XIV. Gli scrittori toscani la chiamano *besciamella* ed anche *balsamella*.

Preparate un *rosso chiaro* con 100 gr. di burro ed altrettanta farina, unitevi 8 decilitri di latte bollito, sbattendo con la frusta per ottenere un composto ben liscio; aggiungete una cipolla trita e rosolata nel burro, di color biondo, un pezzetto di prosciutto

tagliuzzato ed arrossato sul fuoco; lasciate cuocere tre ore circa su fuoco lento, passatela per la stamigna.

1079. — Salsa suprema.

Affinchè la salsa riesca degna della sua qualifica, occorre che la lavorazione ne sia accurata e gli ingredienti impiegati, scelti ed abbondanti.

Mettete in una saltiera la quantità necessaria di vellutato, aggiungetevi del buon consumato e del *fondo per salse bianche*; fate restringere sull'angolo del fornello, schiumate, sgrassate. Appena giunta alla voluta densità, ritraetela dal fuoco e unitele un pezzo di burro freschissimo ed un quarto del suo volume di panna; passatela per stamigna, e riponetela in casserola con qualche cucchiaiata di consumato sopra per impedire il formarsi della pellicola. Tenetela in caldo fino al momento del servizio.

1080. — Salsa pomodoro.

Rosolate, con 100 gr. di burro, altrettanto prosciutto e lardo tagliuzzati, due cipolle, due carote e due gambi di sedano, il tutto tagliato a dadolini; unitevi 3 chilogrammi di pomodori ben maturi fatti a pezzi e spremuti dall'acquosità. Coprite la casserola e fate cuocere; passate per staccio. Mescolate altrettanta vellutata ed un po' di buon fondo di vitello, ripassatela per stamigna, ed al momento del servizio correggete di sale e pepe; aggiungete una cucchiaiata di zucchero ed un pezzetto di burro fresco.

Salse brune composte.

Volendo seguire un sistema metodologico moderno, abbiamo creduto proficuo ed utile di ricorrere — oltre alle sottili divisioni delle salse: in brune e bianche; di calde fredde; di grasse e magre, ecc. — anche alle suddivisioni particolari; elencando cioè quelle speciali ai pesci, alla selvaggina, alle carni rostite, ai legumi, alle uova, ai tramezzi dolci, e via dicendo, nelle loro rubriche adatte, per quanto fossimo già persuasi a quale improba fatica ci esponessimo nel tentare questa laboriosa elencazione, per evitare, il più che possibile, le ripetizioni. Perciò noi qui cominciamo a trattare le salse generiche, cioè adattabili all'accompagnamento di svariate vivande, mentre, al principio d'ogni capitolo, — come già facemmo per i FUORI D'OPERA CALDI, enumereremo le salse speciali alle singole vivande in ognuno trattate — particolarmente nel capitolo dove verranno elencate le salse magre per pesci e le loro guarniture, ed in quello che tratta della selvaggina, e via dicendo. I lettori, ci lusinghiamo, apprezzeranno questa iniziativa che facilita loro il ritrovamento e l'applicazione delle salse alle singole vivande, nelle loro rubriche speciali.

1081. — Salsa Spagnuola col pomodoro.

Con 200 grammi di burro e 300 di farina preparate un rosso bruno. Diluitelo con cinque litri di fondo bruno e fate partire a fuoco vivo rimestando continuamente onde non s'attacchi al fondo. Al primo bollore, ritiratelo in un canto del fornello ed aggiungetegli un soffritto (*mirepoix*) o fondo di cipolle, carote, timo, lauro ed uno spicchio d'aglio. Lasciate

cuocere lontamente la salsa per circa tre ore, spogliandola di tutte le impurità che monteranno alla superficie. Indi passatela pel setaccio in una terrina, rimestate sovente fino a completo raffreddamento. Il giorno seguente allungate la salsa con tre litri di fondo bruno e mezzo litro di salsa di pomodoro. Fatela bollire schiumandola per bene e lasciatela cuocere ancora circa tre ore. A questo punto passatela per stamigna. Il terzo giorno allungate la salsa con due litri di fondo bruno e ripetete l' operazione del giorno prima. Così la salsa sarà al punto di cottura voluto.

NB. — Ritirando le salse è necessario tenerle mosse, onde impedire, affrettando il loro raffreddamento, che si formi troppo pellicola alla loro superficie. Un raffreddamento troppo prolungato potrebbe affrettarne la fermentazione.

1082. — Salsa Italiana.

Colorite leggermente nel burro una cucchiaiata di scalogno trito: indi aggiungetegli dei funghi e del prosciutto crudo, oppure della lingua scarlatta (1), anche questi ingredienti tritati. Allorquando i funghi avranno assorbita la loro umidità, addizionate loro del buon fondo di vitello legato, ridotto con salsa di pomodoro. Prima di servire, aggiungeteci del prezzemolo, dragoncello, cerfoglio triti, come in quella detta alle *Erbuccie fine.*

1083. — Salsa a mezzo gelo (*Demiglace*).

La mezzo gelo o semi-diaccia è una salsa spagnuola perfezionata coll' aggiunta di un buon fondo bruno di vitello e di un bicchiere di Madera. Occorrerà lasciarla cuocere una mezz' ora circa, schiumandola con cura, indi passarla per stamigna. A questo punto può essere tenuta a bagno-maria, onde servirsene all' occorrenza.

1084. — Salsa Bordelese.

Fate colorire leggermente due scalogni triti, bagnate con 3 decil. di vino bianco di Bordeaux (2), e fate ridurre per tre quarti, aggiungendovi un po' di timo e lauro ed un pizzico di pepe bianco. Addizionatele un decil. di spagnuola, spogliate durante un quarto d'ora e passate. Mettetela a punto con una cucchiaiata di gelo di carne disciolta e qualche goccia di limone. Servite, inviando a parte delle fettoline o dadolini di midollo affogato nell'acqua bollente. Volendo, però, si può aggiungere il midollo (50 gr.) alla salsa stessa, finendola con qualche goccia di sugo di limone. Serve, specialmente, d'accompagnamento alle carni arrostite sulla gratella.

1085. — Salsa Melangola (*Bigarrade*).

Bagnate 100 grammi di zucchero con qualche po' d'aceto: lasciate cuocere lo zucchero fino alla caramella: indi staccate il fondo (*deglaçage* dei francesi) con un bicchiere di buon vino bianco secco, che lascerete evaporare quasi completamente. A questo punto aggiungete

---

(1) *Nella salsa italiana per pesci si sopprime il prosciutto e si addiziona con una riduzione d' essenza di quel pesce in trattamento.* (*Vedi* SALSE PER PESCI *sul principio del Capitolo VI*).

(2) *Alcuni impiegano invece il vino rosso; errore — come lo fa rimarcare il celebre L. Escoffier perchè allora non si differenzia affatto da quella « Borgognona » la cui caratteristica è appunto il vino nero di Borgogna. La stessa osservazione vale per le salse Genovese e Ginevrina come vedremo in seguito.*

della semi-diaccia. Lasciate cuocere la salsa incorporandole, poco per volta, del sugo di melangola o *bigarrade*, specie d'arancio amaro (1). Passate la salsa per stamigna, ed ultimatela con una corteccia intera d'arancio, e mezza di limone, tagliate in fine giuliana ed imbianchite. Qualora dovesse servire per accompagnamento di anitre o anitrelle bragiate, i loro fondi servono, mediante lo staccamento (*deglaçage*), per formare la salsa, dopo essere stata passata, sgrassata e ben ridotta, quindi ripassata, poi stemperata coi succhi di melangola e di mezzo limone per 5 decil. di salsa.

1086. — Salsa colle Erbuccie (*Fines Herbes*).

Questa salsa, nell'antica cucina francese, veniva detta *Italiana*, coll' aggiunta di funghi in più; come pure la *Duxelle*, viene anche detta *Italiana* da alcuni trattatisti; il che viene a provare la grande influenza che aveva, una volta, la cucina italiana in Francia, anche per le salse, come la Genovese (*Génoise*), mutata in Ginevrina (*Génevoise*), e via dicendo.

Prendete un pizzico di: prezzemolo, cerfoglio, dragoncello e maligia (*ciboulette*), che avrete fatte infondere, durante mezz' ora, in due decil. di vino bianco. Passate ed aggiungete due decil. di semi-diaccia oppure di fondo di vitello ridotto. Completate con una grossa cucchiaiata delle suddette erbuccie fresche trite e qualche goccia di limone oppure d'agresto come nell'antica cucina italiana.

1087. — Salsa Duxelle.

Fate fondere nel burro, a parti eguali, delle cipolle e degli scalogni tritati finamente, e lasciate cuocere lentamente per qualche istante; quindi bagnate con un bicchiere di vino bianco secco ed altrettanto di cozione di funghi. Lasciate ridurre, ed aggiungete un quarto di litro di fondo di vitello, due cucchiaiate di passato di pomidoro. Fate subbollire ancora per cinque minuti e finite con prezzemolo trito.

NB. — Alcuni confondono la *Duxelle* colla *Salsa Italiana*, che ha, in più: prosciutto o lingua allo scarlatto. (V. *Duxelle secca* nelle Guarniture).

1088. — Salsa capriuolo alla francese.

Salsa peperata ordinaria, con soffritto (*mirepoix*) di prosciutto. Si serve quale accompagnamento di pezze macellate e marinate; con addizione di parature di selvaggina, se deve servire per accompagnamento di cacciagione. Passate mediante pressione, onde spogliarla; addizionando, poco per volta, un decilitro di vino rosso, per litro di salsa. Accentuate con punta di Cajenna, ed aggiungete un pizzico di zucchero in polvere per la messa a punto (Vedi nel *Capitolo* SELVAGGINA GROSSA DA PELO la formula della *Roe buck sauce*).

1089. — Salsa alla Borgognona.

Fate ridurre a metà un litro di ottimo vino rosso di Borgogna, con 2 scalogni tagliati a fette sottili, gambi di prezzemolo, foglioline di timo ed uno di lauro, mondature

(1) *La* Bigarrade *è la melarancia amara di Nizza e di Siviglia, originaria di Angola perciò detta* melangola. *Già negli Epularî antichi italiani si trova per le prime volte menzionata questa salsa al sugo di melangole anche nei banchetti Sforzeschi del XV secolo.*

di funghi. Passate per garza, legate con burro manipolato con 25 gr. di farina, e mettete a punto con 100 gr. di burro; accentuate con pizzico di Cajenna.

Speciale accompagnamento per uova affogate e diverse preparazioni di cucina famigliare.

1090. — Salsa Colbert (1).

Manipolate 200 gr. di buon burro con una cucchiaiata di prezzemolo trito, una punta di noce moscata ed il sugo di due limoni. Versate dentro una piccola casserola i due terzi d'un bicchiere di diaccia di carne fusa; fatela bollire; ritiratela subito di fianco al fuoco ed incorporatele, poco a poco e rimestandola vivamente col cucchiaio di legno, il burro già manipolato e diviso in piccole porzioni, alternandolo col sugo di 2 aranci; evitate l'ebollizione. Quando la salsa sarà ben legata, mescolatele una cucchiaiata d'acqua fredda e ritiratela.

Questa salsa, molto semplice, ma molto fina di gusto, si può applicare altrettanto convenientemente alle carni, come ai pesci ed anche a varie specie di legumi; essa può essere servita coi rostiti, colle graticolate e colle fritture.

1091. — Salsa al Dragoncello (*à l'Estrayon*).

Fate una riduzione di vino bianco aggiungendovi un ramoscello di dragoncello. A riduzione ultimata, bagnate con fondo di vitello: lasciate bollire un istante, indi passate la salsa per stamigna. Prima di servirvene, incorporate alla salsa un pizzico di foglie di dragoncello trite.

1092. — Salsa alla Finanziera.

Ponete in una casserola dei ritagli di tartufo e del prosciutto crudo tagliato a dadini. Bagnate con mezzo bicchiere di Madera; lasciate ridurre per metà, indi aggiungete della salsa mezzo-gelo. Passate la salsa per stamigna, dopo averla fatta bollire qualche minuto.

1093. — Salsa Robert.

Tagliate una grossa cipolla a dadi: fatela fondere nel burro, ma senza lasciarla troppo colorire; spolverate con un po' di farina e quando questa sarà sufficientemente fritta, bagnate con un bicchiere d'aceto (2) che lascerete ridurre completamente, per modo che le cipolle abbiano da sgrassare per bene. A questo punto, bagnate con tre decil. di fondi chiari, incorporandovi del sugo di vitello e spogliandola delle impurità che salgono alla superficie. Ultimate la salsa con un pochino di Cajenna ed una cucchiaiata di senape inglese: indi passatela per stamigna. Serve come accompagnamento del filetto rostito e dell'*arista* di porco.

1094. — Salsa Rouennese.

Fate ridurre due bicchieri di buon vino di Bordeaux, con scalogno, timo, lauro. Quando la riduzione sarà quasi ultimata, bagnate con sugo di vitello legato; lasciate

(1) *Comparsa, per la prima volta, nella* Cuisine Classique *di Urbain Dubois e Charles Bernard.*

(2) *Nell' antica salsa Robert del XVII secolo, lo sdiacciamento delle cipolle s' otteneva con l' addizione di agresto* (verjus), *aromatizzato con foglie di salvia.*

bollire la salsa, finchè divenga abbastanza legata. A questo punto, levatela dal fuoco, incorporandole dei fegatini di anitra o di pollo tritati fini. Scaldate per bene la salsa, evitando di lasciarla bollire; passatela per setaccio fine, indi per stamigna.

Accompagna imprescrittibilmente l'anitra rostita alla Rouennese.

1095. — Salsa del " Pover' uomo „ all' italiana.

Diluite 50 grammi di rosso bruno con mezzo litro di brodo e due cucchiaiate d'aceto di cetrioli. Fate cuocere durante pochi minuti e completate, fuori dal fornello, con due o tre scalogni tritati e prelessati, una cucchiaiata di prezzemolo e di maligia (*ciboulette*) tritati, una cucchiaiata di rasura di mollica di pane duro ed un pizzico di pepe.

Questa salsa italiana, piuttosto casalinga e d' improvvisazione, può essere molto variata rendendola più o meno piccante, a seconda che serve per accompagnare avanzi di carne bollita o testina di vitello. Anche la cucina inglese ha la *Poor man' s sauce* a base di cipolle tagliuzzate, bagnata con brodo e legata con del rosso: ed accentuata, all'ultimo istante, con Cajenna e completata con capperi sottoacetati e prezzemolo trito.

1096. — Salsa Tartaruga.

Ponete in ebollizione un decilitro di vino Madera: aggiungetegli una foglia di salvia, rosmarino, timo, maggiorana, santoreggia, basilico, il tutto dosato in parti eguali. Coprite la casserola, e lasciate in fusione per qualche minuto. Passate la fusione, diluitela con semi-diaccia, aggiungetele dei ritagli di funghi e di tartufi e del pepe schiacciato. Fate bollire per 10 minuti circa, indi passate la salsa per stamigna, accentuate con Cajenna.

1097. — Salsa Provinciale.

Lasciate colorire leggermente, con olio oliva, qualche scalogno tagliuzzato finamente, bagnate con un bicchiere di vino bianco e fate ridurre per metà aggiungendovi uno spicchio d' aglio tritato. Diluite con sugo di vitello legato e confettura di pomodoro: il tutto in parti uguali. Quando la salsa sarà ridotta a consistenza voluta, passatela per stamigna.

1098. — Salsa all'essenza di selvaggina.

Riducete della semi-diaccia, profumandola con essenza di selvaggina, Madera e ritagli di tartufi. Quando la salsa sarà ridotta a sufficienza, aggiungetele i fegati della stessa selvaggina che avete impiegato per fare l'essenza. Riscaldate per bene la salsa, evitando di lasciarla bollire, indi passatela per stamigna. Può servire anche per carni marinate.

1099. — Salsa Madera.

Riduzione di vino Madera, con uno scalogno trito e qualche grano di pepe schiacciato. Bagnate con fondo di vitello legato, lasciate ridurre un istante, indi passate la salsa per la stamigna.

1100. — Salsa di midollo di bue.

Ponete in riduzione un bicchiere di buon vino bianco magro, con uno scalogno tritato, timo e lauro. Bagnate con semi diaccia. Fate ridurre fino a consistenza voluta: Indi

dopo averla passata per la stamigna, aggiungetele del midollo tagliato a dadi e affogato nell'acqua bollente e del prezzemolo tritato e prelessato.

1101. — Salsa Piemontese.

Riducete della salsa semi-diaccia, diluendola, se occorre, con fondo di vitello. Quando la salsa avrà la consistenza voluta, ultimatela con burro d'acciughe, tartufi bianchi affettati finamente ed un po' di pepe di Cajenna.

1102. — Salsa Perigueux.

Riducete un decilitro di Vino Madera con essenza o ritagli di tartufi neri e qualche grano di pepe schiacciato. Bagnate con salsa semi-diaccia o fondo di vitello legato. Fate bollire la salsa per qualche minuto, indi passatela per stamigna. Ultimatela aggiungendovi dei dadolini di tartufi neri, previamente cotti con burro. Serve quale accompagnamento di piccole entrate, timballini, ecc.

1103. — Salsa Napoletana.

Ponete in casserola 100 gr. di burro, altrettanto di prosciutto crudo tagliato a dadi ed una cipollina fina. Lasciate che la cipolla prenda un bel colore biondo, indi bagnate con un bicchiere di Marsala: aggiungete un mazzetto guarnito e fate ridurre, incorporandovi della salsa semi-diaccia e salsa di pomidoro in parti uguali. Diluite, poco per volta, con del sugo di vitello concentrato, e quando la salsa sia di consistenza voluta passatela per stamigna.

1104. — Salsa Romana.

Fate cuocere, alla caramella bionda, 50 grammi di zucchero: bagnate con 1 decil. e 1|2 di aceto e lasciate diluire completamente. Aggiungete 1|2 litro di salsa spagnuola. Riducete, indi passate la salsa per stamigna. Fate rammollire con acqua tiepida 50 grammi di uva di Smirne, ed aggiungetela alla salsa, insieme a 50 grammi di pinocchi. Preferibilmente servitevi di questa salsa quale accompagnamento di carni da macello marinate. (Vedi *Salse per selvaggina*).

1105. — Salsa Peperata (*Poivrade*).

Fate colorire un fondo (*mirepoix*) di cipolle e carote, con burro e prosciutto crudo. Indi aggiungete uno scalogno trito, mazzetto guarnito e del pepe schiacciato. Bagnate con un decilitro di buon aceto e due decilitri di marinata, che lascerete ridurre per due terzi. A questo punto diluite con salsa semi-diaccia, e dopo qualche istante di ebollizione, aggiungete 7 grani di pepe schiacciato; passate la salsa per stamigna; spogliatela, durante mezz'ora, addizionando alla salsa da 5 a 6 cucchiaiate di marinata e ripassatela per stamigna. Serve per carni da macello specialmente marinate.

1106. — Salsa piccante.

Riducete un bicchiere di buon aceto, con scalogno, timo, lauro e gambi di prezzemolo. Bagnate con semi-diaccia ridotta con salsa pomodoro. Dopo qualche istante d'ebollizione,

passate la salsa, ed ultimatela aggiungendovi dei cetriolini sott'aceto, tagliati a rotelle ed un peperone rosso tritato. Accompagna principalmente la carne di porco bollita oppure gratellata, il bue allesso ed alcune fettoline di carni diverse (*émincés*).

1107. — Salsa trita (*Hachée*).

Tritate ben fino una cipollina e fatela colorire nel burro. Aggiungetele qualche scalogno, pure trito; indi bagnate con mezzo bicchiere d'aceto bianco. Aggiungete due cucchiaiate di sott'aceti triti; dopo aver fatto ridurre, bagnate con fondo di vitello legato: fate bollire ancora qualche minuto e senza passare la salsa, ultimatela, aggiungendovi. all'ultimo momento, del prezzemolo e del cerfoglio triti. È una succedanea della salsa piccante; serve pel porco specialmente sulla gratella ed altre carni arrostite sui ferri.

Delle Salse bianche semplici.

1108. — Salsa col burro.

Fate bollire due cucchiaiate d'acqua e amalgamatele, poco per volta, del burro fresco evitando l'ebollizione. Aggiustate di sale e sugo di limone; servite.

1109. — Salsa alla mastro d'oste calda.

Procedimento come la precedente: aggiungete in più pepe macinato di fresco e prima di servire aggiungetele anche un po' di prezzemolo trito.

1110. — Salsa col burro d'acciughe.

Preparate una salsa al burro alla quale amalgamerete per metà burro d'acciughe e l'altra metà burro fresco.

1111. — Salsa col pane alla Polacca.

A del burro color nocciola, mischiate un pizzico di pane grattugiato; lasciatelo cuocere lentamente, indi aggiungetevi due uova sode passate per lo staccio e prezzemolo trito.

1112. — Salsa col burro detta " Bastarda „.

Amalgamate 60 gr. di farina con 60 gr. di burro fuso. Bagnate, d'un tratto, con un litro d'acqua bollente e salata al 8[1000; mescolate vivamente ed aggiungete una legatura di 4 tuorli diluiti con poche cucchiaiate di panna ed il sugo di mezzo limone. Passate per stamigna, e finite, senza riporla su fuoco, con 400 gr. di burro fino. (V. *Melted butter sauce* nelle esotiche).

Delle Salse bianche composte.

A somiglianza di certi ricettaristi, noi potremmo dare il numero di grammi e chilogrammi, di ore e minuti, le quantità ed il tempo necessarii per la preparazione di brodi, sughi e salse; se non ritenessimo che ogni cifra si spunta contro le strettezze diffuse dei bilanci culinarii, contro gli accomodamenti dell'Arte e la differenza notevole dei rendimenti in sostanza che passa da una qualità all'altra di carne, a seconda dei luoghi ove si lavora. Tuttavia, come regola approssimativa da valersi per le grandissime occasioni, possiamo calcolare che, per ogni chilogrammo di carne (due terzi di coscia di manzo ed un terzo di vitello), coi relativi ossi in più, si può ottenere un mezzo litro ed anche più di salsa, bianca o scura, abbastanza buona; non contando le essenze di pollame e selvaggina, i fondi di cottura, i quali sono obbligatorii ed i carcami e ritagli eventuali.

1113. — La salsa bianca.

Procedimento: Coprite di lardo, sottilmente affettato, e di prosciutto, il fondo di una casserola, ponete sopra 4 grosse cipolle e due carote tagliuzzate, un bel pezzo di coscia di manzo a fette, due garetti di vitello, un pezzo di sottonoce di vitello, due polli sfilettati, qualche frattaglia di pollame (ali, colli, carcasse, debitamente legati per ritirarli appena cotti), pizzico di sale; bagnate con un litro di brodo lungo, coprite la casserola e mettete su fuoco abbastanza vivo per far restringere le carni senza che prendano colore. Cadute a gelo, bagnate le carni in pieno con l'istesso brodo, fate bollire, schiumate, aggiungete un mazzolino aromatico, una manciatella di funghi freschi o del sugo dei medesimi. Ritirate sull'angolo del fornello, fate bollire lentamente; appena giunte a cottura, ritirate man mano le carni. Sgrassate, passate per salvietta, mettete a parte.

Preparate un rosso chiaro con 250 gr. di burro e 250 gr. di farina; lasciate raffreddare, bagnate, poco per volta, col brodo, osservando che la salsa sia molto diluita. Fate bollire di fianco al fornello, schiumate, sgrassate con cura affinchè si chiarifichi. Gustate di sale; sara a punto, quando immerso un cucchiaio nella salsa e sgocciolato, questa vi si depone sopra con un bel velo; allora levatela dal fuoco, passatela per stamigna; tenetela in disparte per servirvene.

N.B. — La salsa bianca è detta anche *vellutata* per la sua lucida trasparenza; fu questa la prima salsa che si conobbe. Con la vellutata si preparano quasi tutte le salse per riduzione che non debbono essere colorate; è la salsa basilare con la quale si fanno tutte le altre a fondo chiaro. Alla salsa bianca e sue derivate in genere, è riserbato l'avvenire a motivo della loro semplicità e purezza di preparazione, mentre per la salsa spagnuola è incominciato il periodo di decadenza, contrastando i postulati igienici con la succosità troppo accesa dei condimenti.

1114. — Salsa olandese.

La salsa olandese è il prototipo delle salse legate con l'uovo. S'ingannerebbe chi credesse trarre dal nome la ragione dell'origine della salsa; giacchè esso nome, al pari di altri dati a varie salse — italiana portoghese, spagnuola, ecc. ecc. — non ha, di fronte alla critica, alcuna spiegazione all'infuori di quella di una sentimentale e capricciosa dedica.

Mettete sul fuoco una casserola con 1 decil. di buon aceto bianco ed alcuni granelli di pepe, lasciatelo ristringere fino a restarne appena un quarto, fatelo reffreddare, e quindi aggiungeteci tanta acqua quanto quella che se n'è evaporata; aggiungetevi 8 tuorli e 150 gr. di burro fatto a pezzettini. Fate sciogliere il burro lentamente e rimenando, passate tutto per stamigna, riponete la casserola sul fuoco moderato ed agitate la salsa vivamente sbattendola con la frusta finchè sia divenuta spumosa e densa. Il preciso punto di cottura si ha quando posta la casserola sull'angolo del fornello, verso la fine della cottura, si vede nella parte volta verso il fuoco, la salsa dare un impercettibile bollore; toglietela immediatamente dal fuoco, ponete la casserola sulla tavola, seguitando a sbattere pianino ed aggiungendovi, poco per volta, 150 gr. di burro, il sugo di un limone ed un bricciolo di sale. La salsa olandese non devesi lasciar raffreddare completamente, altrimenti toccandola si ammassa.

1113. — Salsa Alemanna.

La salsa che porta il nome di alemanna è quella che meglio d'ogni altra ci conferma dell'origine comune delle principali salse della cucina, cioè che esse costituissero una sola cosa con le vivande della cucina medioevale, ovvero delle semplici bollite (*bouillies*) o farinate (*flammerie*) con varî ingredienti dentro.

Alcuni valenti trattatisti, più vicini di noi alle sorgenti della cucina ed in epoche di trasformazione della medesima, annotarono (vedi il Cârême) questa salsa fra quelle tipiche e di base.

Per poco che si rifletta alla cucina alemanna e con la scorta della nostra teoria è ben presto spiegato il nome di questa salsa. Conobbero i barbari due soli modi di cucinare le vivande: l'arrostitura prima, quindi la bollitura: la rosolatura appartiene ai popoli civili ed evoluti che ebbero maggiori commerci con le più antiche civiltà. I tedeschi a tutt'oggi danno la preferenza agl'ingredienti semplicemente bolliti (1), parimente gl'inglesi si aggirano fra quelle due cotture, dando a divedere come il progresso della cucina non cammini di pari passo con quello delle altre arti o industrie. La salsa alemanna dunque non è che una bollita con aggiunta d'uova (la *salsa inglese* è a questa somigliantissima), di sugo di uva acerba, poi di limone, profumo di funghi, se piace e del prezzemolo tritato e bianchito.

Ecco la ricetta moderna:

Prendete due decil. di salsa vellutata ristretta e finita; stemperate a parte 4 tuorli d'uovo con mezzo decil. di panna, mescolate con la vellutata; fatela ben riscaldare, continuamente rimenando fino all'ebullizione, aggiungete, pezzetto a pezzetto, 100 gr. di burro fresco, il sugo di un limone, odore di funghi e poco prezzemolo trito precedentemente prelessati. Questi due ultimi ingredienti sono facoltativi e preferiti per l'alemanna di magro.

---

(1) *I cuochi tedeschi — specialmente berlinesi — accompagnano qualsiasi vivanda con una salsa o colla universale — detto* Schmoor-braten *che è un intingolo denso con sugo di stracotto, fatto di farina abbrustolita, e panna acida colla quale salsano indifferentemente qualunque pietanza, dal bollito alle uova sode, dal pollo allesso al pesce in bianco, dal « rosbiff » alla bistecca, dal vitello arrosto fino agli spinaci, e persino la mettono colla carne affumicata di Amburgo. Perciò noi italiani o francesi, di palato più squisito, bisognava sempre raccomandarsi, nelle trattorie anche di prim'ordine, al cameriere e gridargli:* vergessen Sie nicht! Ohne Sauce! (*Non dimenticate! Senza salsa!*).

« *Questa salsa — preconizzava un umorista il cui stomaco si ribellava alla* sauce omnibus *dei* restaurants *berlinesi — alla lunga può rovinare il popolo più forte della terra. La Germania, son certo, — egli aggiungeva — non perirà che per la sua salsa!* » *Fortunatamente che, come variante, possedono le salse di mirtillo, di prugne — specialmente impiegata quale accompagnamento dei rosti — che agiscono come il tamarindo, e che ricordano l'antico* mirausto *italiano, il* mirapol *dei francesi, ora detto* mirepoix.

1116. — Salsa Besciamella composta.

Fate crogiuolare con 300 gr. circa di burro in una casserola, mezza cipolla tagliata, una carota, un gambo di sedano ed un pezzo di prosciutto tagliati pure a dadolini; quando saranno ben crogiuolati senza farli colorire troppo, toglietene il burro ed uniteci funghi e un mazzetto guarnito, con un chiodo di garofano, qualche acino di pepe grosso schiacciato; bagnate il tutto con salsa bianca vellutata e una tazza di brodo; ponete la casserola su fuoco, continuando a rimestare la salsa fino a che bolla. Mezz'ora dopo, sgrassate bene e unitele 4 quinti di buona panna freschissima, rimestando sempre col palettino fino a che abbia preso la voluta consistenza.

Questa salsa deve essere ben ristretta e succulenta; passatela per stamigna in un recipiente di terra. Detta salsa la si prepara sempre al momento che deve essere impiegata, come per rocchettini ed anche per diversi generi di grattinati o crostellati.

1117. — Salsa alla Scozzese.

Fate fondere nel burro una brunese composta di carote, sedani, porri, e funghi. Aggiungetela ad una salsa normanna: serve per polleria ed uova.

1118. — Salsa alla Poulette.

È la salsa alemanna alla quale viene aggiunto un po' di prezzemolo trito e del succo di limone, al momento di servirla.

1119. — Salsa Chateaubriand.

Fate ridurre a due terzi due decil. di vino bianco con due scalogni triti, foglioline di timo, di serpentaria, ed uno di lauro, più 25 gr. di ritagli di funghi e sale. Bagnate con due decil. di sugo di vitello; fate ridurre a metà, passate per stamigna e completate, fuori dal fornello, con 125 gr. di burro alla mastro d'oste.

1120. — Salsa Solferino.

Fate ridurre a fondo siropposo, quell' umore acqueo che contengono 14 o 15 pomidoro, purgati e passati a crudo. Aggiungete mezzo decilitro di sugo di carne ridotto a diaccia e diluito, cui aggiungerete un pizzico di Cajenna ed il succo di mezzo limone. Montate con 100 grammi di burro alla mastro d' oste; aromatate colla serpentaria e finitela con gr. 450 di burro di scalogni. Ottima per carni cotte sulla gratella.

1121. — Salsa Villeroy.

Ultimate della vellutata ben serrata procedendo come per la salsa alemanna. Siccome questa salsa deve servire a mascherare oggetti destinati ad essere fritti — come vedremo nelle fritture — occorrerà di allungarla con minore quantità di fondo bianco, onde ottenere una salsa un po' consistente. Per questa salsa si può sostituire della *bechamelle* in luogo della vellutata e ciò senza portare alcun pregiudizio alla sua buona riuscita. Secondo le esigenze del servizio si può variare il gusto e l'aspetto della salsa Villeroy coll'aggiunta di essenze di prosciutto e di tartufi, oppure di pomodoro, di pistacchi, di cipolle; ed in questo ultimo caso dicesi « *Soubisée* ». Anticamente la chiamavano « salsa perduta ».

1122. – Salsa Gentile *(Mignonne)*.

Sbucciate delle mele, tagliatele a filettini sottili e marinatele con sale, pepe, aceto bianco al dragoncello e zucchero. Mischiate il tutto ad una maionnese, e poco prima di servire mischiatele un poco di panna sbattuta.

1123. — Salsa Spumosa *(Mousseline)*.

Procedete come per l'Olandese, sostituendo la riduzione con acqua e sale in luogo della riduzione all'aceto. Quando la salsa sarà ultimata, ponetela a bagno maria tiepido e prima di servire amalgamatele qualche cucchiaiata di panna ben montata.

NB. — Viene anche detta salsa Chantilly.

1124. — Salsa Bearnese semplice.

Fate ridurre, per due terzi, due decilitri di vino bianco secco di Capri o di Conegliano, due decilitri d'aceto al dragoncello, con 4 cucchiaiate di scalogni triti, 40 grammi di fronde di serpentaria *(estragon)* pestate, 20 gr. di cerfoglio, 10 gr. di pepe bianco ed un pizzico di sale. Aggiungete 5 tuorli d'uovo e fate montare a fuoco lento oppure a bagno maria insieme a gr. 400 di burro. Rimestate bene e passate per la stamigna: accentuate con una punta di cajenna, regolate di sale e mettete a punto con un cucchiaio di serpentaria e mezza cucchiaiata di cerfoglio triti. S'adatta come accompagnamento alla carne da macello o di polleria arrostite sulla gratella.

NB. — La così detta salsa Valois oppure Foyot, che serve per accompagnare carne su gratella e volatili alla batrachide *(à la crapaudine)*, non è altro che la bearnese finita con un decilitro di diaccia di carne.

1125. — Salsa Bearnese composta.

Ponete in casserola qualche cucchiaiata d'aceto al dragoncello, qualche scalogno ed un po' di timo e lauro: fatè ridurre quasi completamente: lasciate intiepidire nella casserola ed aggiungete 4 tuorli d'uovo. Sbattete bene come si è detto per la olandese, e quando è passata mischiatele un pizzico di prezzemolo, cerfoglio e dragoncello triti. Ultimate la salsa con sale, se ne occorre, e un pochino di cajenna ed una cucchiaiata di diaccia di carne. Vi è pure una varietà di Bearnese, senza addizione finale di serpentaria e cerfoglio, ma con salsa ridotta di pomodoro, che vien detta anche salsa *Choron* perchè prende il nome dai *Tournedos à la Choron* di cui è l'immancabile accompagnante.

1126. — Salsa Chivry.

Vellutato addizionato — per ogni litro — di un decil. e mezzo d'infuso di foglie di cerfoglio, di dragoncello, di prezzemolo, di pimpinella (quando è di stagione) e di maligia, nel vino bianco, e ridotto di un quarto. Messa a punto con 80 gr. di burro verde di spinaci.

1127. — Salsa Palermitana.

Preparate una riduzione di menta con vino bianco, aggiungete 3 tuorli ed ultimate come la Bearnese. In luogo di erbe fine triturate aggiungete un burro di pistacchio, ottenendo così una salsa di color verde pallido.

NB. — In Sicilia non usano menta, ma finocchio.

1128. — Salsa Brettone.

Ad una vellutata mischiate una fine giuliana di porri, fatta cadere a gelo nel burro, dei tartufi neri tagliati pure a giuliana, panna doppia e burro fresco.

1129. — Salsa Russa colla panna acida.

Fate rosolare nel burro due cipolle e sdiacciate con 2 decilitri di vino bianco. Aggiungete mezzo litro di panna inacidita (*Smitana*); passate per la stamigna e mantenetela di sapore acidulo. Conviene alla cacciagione grillettata, oppure in casserola.

1130. — Salsa Ungherese.

Fate fondere nel burro 120 gr. di cipolla trita; spolverate con un gr. di *paprika* (marca *Schlesinger*) e 5 gr. di sale; bagnate con 2 decil. di vino bianco ungherese secco; aggiungete un mazzetto guarnito, che ritirerete dopo ottenuta la riduzione per due terzi. Completate il liquido di cottura con un litro di vellutato (grasso o magro a seconda dell'impiego); concedete qualche bollore durante 3 minuti; passate per la stamigna e mettete a punto con 100 gr. di burro, badando di dare alla salsa un bel colore rosa tenero. Serve per nocelle d'agnello o di vitello; per uova; volatili e pesci.

1131. — Salsa Avorio.

Salsa suprema, leggermente colorata in fulvo, mediante addizione di gelo (*glace*) di carne o biondo di vitello.

1132. — Salsa vellutata piccante o " ravigotte „.

Preparate una riduzione come per la bearnese. Bagnate con la quantità voluta di vellutata e qualche minuzia di funghi freschi. Fate ridurre, indi passate la salsa per stamigna: amalgamatele un po' di panna, un pezzo di burro fresco, un pizzico di erbe fine (cerfoglio, serpentaria, prezzemolo) ed ultimatela con un pochino di cajenna.

1133. — Salsa Primaverile.

Vellutata ben ridotta, finita con burro essenzato colla Ravigotta e colorito con verde di spinaci in quantità tale da ottenere una salsa leggermente verdognola.

1134. — Salsa bionese.

Tagliate a fette una cipolla e soffrigetela con burro e olio: scolate l'unto che si sarà formato, aggiungete un mazzetto guarnito e bagnate con vino bianco. Fate ridurre quasi completamente, indi bagnate con la quantità occorrente di vellutata. Lasciate cuocere un istante, indi passate la salsa per stamigna, ultimandola con funghi e prezzemolo trito.

1135. — Salsa Aurora.

Ad una vellutata mischiate della salsa pomidoro ben ristretta (in proporzione di un quarto per tre quarti di vellutata). Lasciate ridurre un istante, aggiungendo — se cre-

dete — qualche cucchiaiata di panna fresca: passate per stamigna; burrate ed ultimate con l'aggiunta di 50 gr. di fine dadolata di prosciutto cotto.

NB. — Nella *Salsa Aurora magra*, si sostituisce col vellutato di pesce, nelle medesime proporzioni di quello grasso e si sopprime la dadolata di prosciutto.

1136. — Salsetta per i bambini.

Ecco come la formola il sig. Amedeo Pettini che n'è inventore:

Distemperate: in adatta casserola, 100 gr. di farina con mezzo litro abbondante di latte fresco; mettete sul fuoco dimenando con un mestolo fino all'ebullizione, pizzico di sale, coprite e ritirate sull'angolo del fornello a grillare per 2 ore e più. Rimenate di quando in quando il fondo della casserola con un mestolo; aggiungete qualche cucchiaiata di latte se la salsetta si prosciugasse troppo, infine passatela per stamigna e conservatela in recipiente di terraglia, al coperto, per tutti i bisogni della giornata: condimento di pasta asciutta, di legumi, per salsa di crocchette, di minestrine legate o cordialate, salse secondarie, ecc.

In conseguenza della lunga e lenta cottura, la salsa si spoglia delle parti amilacee più leggere, andandole a depositare sotto forma di schiuma sulle pareti della casserola, privandosi di un corpo pastoso e divenendo trasparente e gelatinoso. La mia esperienza e l'osservazione anche dei più piccoli fatti d'arte, mi permettono di affermare che l'unione del latte puro con la farina facilita l'espulsione degli amidi e l'agglutinamento della salsa in minor tempo e più completamente che coi procedimenti usuali per ottenere le salse, e di quando le salse stesse sono preparate a base di brodi o di sughi. Inoltre, i requisiti igienici della salsetta sono: 1.° eliminazione della farina soffritta nel burro; 2.° soppressione totale delle particelle di burro cotto; requisiti ambidue negativi in rapporto all'igiene, come è facile a sincerarsene leggendo i trattati d'igiene alimentare, e che si riscontrano in tutte le più comuni salse a base di farina. Questa salsetta è opportuno sia preparata fresca ogni mattina.

Salse fredde.

Nella parte che concerne i Rifreddi, noi tratteremo la quistione del *Chaud-froid* ossia del *Chaufroix*. Pel momento noi intitoliamo la salsa a Chaufroix, come la elencano gli autori della *Cucina Classica*, dal nome dell'inventore di quelle vivande rifredde, con le loro rispettive salse, che fanno parte dei *Rifreddi*.

1137. — Salsa Chaufroix bruna.

A) — Fate ridurre: 5 decil. di fondo di vitello leggermente legato con semidiaccia ed essenza di tartufi; aggiungete 4 decil. di geladìa, e fate ridurre di un terzo. Aromatizzate con un bicchierino di Madera o di Porto, passate per garza, dopo avere verificato la consistenza della salsa, che nell'epoca dei grandi calori potrà essere raffermata con qualche foglio d'ittiocolla (3 o 4 per litro), sciolta a freddo.

B) — Quando questa salsa deve servire per mascherare selvaggina, basterà aggiungere, alla precedente, oltre la gelatina di carne, 4 decil. d'essenza o *fumet* di selvaggina.

Oppure: aggiungete, al fondo suddetto *A*) di vitello, 4 decil. di salsa di melangole (*bigarrade*), un decil. di vino di Porto, e la gelatina necessaria; passate per garza.

C) — Se dovrà servire quale accompagnamento di anitre, particolarmente selvatiche, addizionate al fondo di vitello legato, la debita quantità di essenza ricavata dalle parature e frattaglie d'anitra, oltre alla gelatina necessaria. Completate con sugo d'arancio amaro o melangola (3 per litro di salsa), ed una giuliana di buccia fine d'arancio dolce.

1138. — Salsa Chaufroix rossa.

Fate ridurre 4 decil. di confettura di pomidoro, aggiungendo 6 decil. di gelatina di pollo. Passate per garza quando sarà ridotta la salsa di metà.

1139. — Salsa Chaufroix bianca.

A del vellutato addizionate da 7 ad 8 decil. (per litro) di gelatina bianca di pollo; fatelo ridurre di circa un terzo, facendo assorbire alla salsa 5 decil. circa di panna per litro. Passate per stamigna, ventilando la salsa fino a completo raffreddamento.

1140. — Salsa Chaufroix bionda.

Procedimento come per la precedente, sostituendo la salsa alemanna al vellutato, e facendo ridurre il quantitativo della panna a 2 decil. per litro di salsa.

NB. — Per la *Chaufroix magra* vedi nelle *Salse per pesci*.

1141. — Salsa Chaufroix Aurora.

Aggiungete ad una salsa Chaufroix bianca, un decilitro di passato di pomidoro ben rosso, passate per garza ed aggiungete cent. 25 di paprika per ogni litro. Serve per *Chaufroix* di volatili speciali, come: fagiani d'Ungheria, lagopede (*grouse*) e simili.

1142. — Salsa Chaufroix verde.

Fate ridurre della salsa *Chaufroix* bianca, con un decilitro e mezzo di vino bianco, dentro cui avrete infuso delle foglioline di cerfoglio, di serpentaria (*estragon*), di prezzemolo e della maligia (*ciboulette*). Coloratela mediante leggera addizione di verde di spinaci. Serve per lo stesso uso della precedente, a titolo di variante.

1143. — Salsa verde.

In una terrina ponete del prezzemolo e del cerfoglio trito e poca senape: aggiungetevi, poco per volta, del buon olio d'oliva, aceto, sale e pepe. Si possono anche aggiungere dei tuorli d'uova sode passati per lo staccio. Serve, oltre che per altre vivande, specialmente per pesci freddi.

1144. — Salsa alla menta.

Tagliate in fine giuliana un pizzico di foglie di menta: ponetele in una terrina con qualche cucchiaio di brodo, un cucchiaio d'aceto, un pizzico di sale e zucchero. Dopo

dieci minuti di infusione, servite in salsiera. Questa salsa serve come accompagnamento a carni arrostite di montone, agnello e selvaggina.

1145. — Salsa al rafano.

Raschiate la buccia nera ad una radice di rafano: grattatela e trituratela ben fina; mischiatela a della mollica di pane grattugiata ed inzuppata di panna acida: aggiungete un pizzico di sale e zucchero e servite come accompagnamento a carni fredde ed a rosti.

1146. — Salsa Maionnesa.

La salsa maionnesa in origine venne detta *mahonnaise*, perchè il maresciallo di Richelieu la inventò negli ozi della vita del campo, quando, nel 1756, teneva assediata la città di Mahon, capitale dell'isola Minorca del gruppo delle Baleari. È la salsa tipica tra quelle fredde.

Ponete in una terrina 3 tuorli d'uovo, un cucchiaino da caffè di senape francese, un pizzico di sale. Sbattete il tutto con un fuscello, aggiungendovi qualche stilla d'aceto, mezzo sugo di limone e due decilitri d'olio d'oliva che lascerete colare poco per volta. Quando la maionnesa sarà montata, aggiungetele una cucchiaiata di gelatina o brodo bollente: ciò serve ad impedire che la salsa abbia a decomporsi. Se però la salsa si decomponesse, travasatela poco per volta in una terrina contenente mezzo sugo di limone.

Varianti. — Tra le principali abbiamo: la **Zingaresca** (*Bohémienne*), che consiste in una maionnesa montata con 4 tuorli, un decilitro e mezzo di besciamella fredda, 10 gr. di sale, 3 gr. di pepe macinato, un litro d'olio d'oliva e mezzo decilitro d'aceto al dragoncello. Finite con una cucchiaiata di mostarda francese al dragoncello. La **Moschettiera** (*Mousquetaire*), consistente in una salsa maionnesa addizionata (per ogni litro) di 8 scalogni triti, fatti cuocere nel vino bianco, 3 cucchiaiate di gelo di carne sciolto, una cucchiaiata di maligie (*ciboulettes*) trite; accentuate con pepe bianco macinato o con Cajenna. Serve per carni da macello fredde. — Per il servizio dei fuori d'opera ed anche di entrate fredde, si può, con delle uova e parti cremose di grossi crostacei, oppure con del caviale, delle acciughe, fregole, ecc., ottenere altrettante maionnese distinte, pestando questi elementi — l'uno o l'altro —, diluendo la pasta ottenuta con qualche cucchiaiata di maionnesa, ed aggiungendo la purèa passata per la stamigna ad una relativa quantità di salsa. (Vedi: *Salse fredde per pesci*).

1147. — Salsa maionnese alla piemontese.

Pestate in un mortaio 5 o 6 spicchi d'aglio: incorporatevi, poco per volta, qualche cucchiaiata d'olio d'oliva fino. Passate per lo staccio, e mischiate il tutto con una salsa maionnesa.

1148. — Salsa maionnesa alla Ravigotta.

Sboglientate, nell'acqua salata: una lattuga, qualche foglia d'acetosa, scalogno, prezzemolo, cerfoglio e dragoncello. Sciacquate con acqua fredda: comprimete bene il tutto, pestate nel mortaio, incorporandovi, poco per volta, dell'olio d'oliva e qualche acciuga dissalata, spinata e pesta. Passate per lo staccio ed unite questo composto ad una salsa maionnesa che dovrà divenire leggermente verdognola.

1149. — Salsa Ravigotta (*Ravigote* o *Vinaigrette*).

Mescolate, come di pratica: 5 decil. d'olio d'oliva, 2 decil. d'aceto di vino, 2 cucchiaiate di capperini sottoacetati, 40 gr. di prezzemolo, 30 gr. di cerfoglio, dragoncello e maligia, una piccola cipolla, il tutto finemente tritato; aggiungete: 4 gr. di sale, 1 gr. di pepe e mescolate convenientemente. Questa salsa accompagna specialmente la testina od i pieducci di vitello, di montone; oppure le loro lingue, ecc.

1150. — Salsa Tartara.

La salsa tartara non deve il suo nome etnico ai tartari del Turkestan o ad altri popoli dell'Asia occ., ma bensì ai così detti « tartari » o mozzi dei piccoli equipaggi di caccia del Re di Francia Luigi XV; che, addetti alle provviste cibarie, rubacchiavano polli ed altre carni, uova sode e condimenti drogati, tantochè sorpresi un giorno mentre facevano questa miscellanea, e trovatala buona, venne — modificata convenientemente — introdotta nelle cucine reali.

Salsa maionnesa montata con tuorli d'uova sode (in ragione di 8 per litro), e molto accentuata con pepe. Viene aromatizzata e condita con cipollina primaticcia, ossia verde, oppure con maligia (*ciboulette*), pesta con una o due cucchiaiate di maionnesa e passata per stamigna. Alcuni vi aggiungono: capperi, cetrioli e funghi sotto acetati, prezzemolo cerfoglio, il tutto finamente trito.

1151. — Salsa Gramolata (*Remoulade*).

Tritate finamente qualche scalogno, del prezzemolo, dei capperi, due acciughe. Ponete nel mortaio due tuorli d'uovo crudi, freschissimi, con un po' di sale. Girate sempre dalla medesima parte il pestello fino a che non siansi legati: mescolate, versando goccia a goccia, dell'olio d'oliva, girando continuamente il pestello fino a che la salsa abbia acquistata la consistenza voluta e sia ben lucida e si distacchi dalle pareti del mortaio. Versate, goccia a goccia, del sugo di limone, girando sempre il pestello: aggiungete del pepe bianco ed il suddetto tritume; finite con una cucchiaiata di mostarda quando la gramolata è ben ultimata e resistente, cioè quando non vi sia più pericolo che la mostarda la faccia andare a male. Serve per volatili freddi e per crostacei.

1152. — Salsa verde alla Spagnuola.

Inzuppate una mollica di pane con brodo; comprimetela onde estrarne l'umidità, e pestatela nel mortaio con qualche filetto d'acciughe, capperi, prezzemolo, cetriolini, dragoncello e 2 tuorli d'uova sode. Aggiungente poco per volta dell'olio d'oliva fino, passate poi pel setaccio: aggiustate di sale e pepe e servitela di preferenza con carni e pesci lessati.

1153. — Salsa del Diavolo.

Friggete nell'olio, oppure nel burro chiarificato, 4 scalogni tritati; appena ben colorati in biondo, fate colare l'olio ossia l'unto, e rimettete gli scalogni in casserola con una presa di Cajenna, un po' di senape inglese ed una cucchiaiatina di polvere di *Curry* indiano. Bagnate questi ingredienti con una besciamella; fate dare un bollore alla salsa, passatela pel colatoio fino e servitevene, sia per velare carni, uova, od altro.

Salse Esotiche Calde.

Si può dire che queste salse esotiche appartengono quasi tutte alla sola Cucina inglese, la quale ha pure il merito di avere saputo quintessenziare le principali sue, e quelle francesi e d'altre nazioni, per ridurle dentro fiale onde servirsene estemporaneamente. Uno dei principali e più intelligenti quintessenzatori di salse è Mons. A. Escoffier, direttore del Carlton Hôtel di Londra, che inventò anche delle salse speciali, quali: la *Sauce Melba*, la *S. Robert*, la *S. Diable*, la *S. Cumberland*, la *Cherry Sauce*, la *S. Favorite*, la *Tomato Catsup*, la *Derby Sauce*, *ecc.* Le salse inglesi, oggidì, sono molto in voga.

1154. — Albert Sauce (*Salsa Alberto*).

Prendete 150 gr. di rasura di rafano forte, ossia piccante (*crin* dei milanesi); bagnatela con 2 decil. di consumato bianco e lasciatela bollire durante 20 minuti. Addizionate con 3 decil. di salsa al burro fuso all'inglese (V. *Melted butter sauce*), 2 decil. e mezzo di panna e 40 gr. di midolla di pane; fate ispessire riducendola su fuoco vivo, passatela per stamigna, pigiandola per bene; legatela con due tuorli d'uovo, ed assaporitela con una presa di sale e di pepe. Mettetela a punto con una cucchiaiatina di senape inglese diluita con una cucchiaiatina d'aceto. Serve come accompagnamento per abbragiato di bue e per filetto, sia allo spiedo che al forno.

NB. — Questa salsa è anche denominata *Horse radish*, cioè al rafano forte.

1155. — Aromatic Sauce (*Salsa aromatica*).

Infondete, durante 10 minuti, in un litro e mezzo di consumato di pollo: 4 gr. di basilico, un briciolo di timo; un gr. di timbra o santoreggia; un gr. di maggiorana; un gr. di salvia; una cipollina e 2 scalogni triti, rasura di noce moscata e 5 o 6 grani di pepe. Passate per colatoio fine conico; legate con 50 gr. di « rosso » al burro, sugo di limone, una cucchiaiata di cerfoglio e di serpentaria trite e bislessate. Serve quale accompagnamento di grosse pezze di rilievo bollite, sia da macello che per pesci; avvertendo soltanto, che il consumato di pollo sarà sostituito dal brodo magro o *fumet* di pesce.

1156. — Bread Sauce (*Salsa col pane*).

In mezzo litro di latte bollente, aggiungete: 80 gr. di midollo di pane bianco fresco, 7 gr. di sale, una cipolla piccola steccata con due o tre chiodi di garofano e 30 gr. di burro. Lasciate cuocere durante un quarto d'ora; ritirate la cipolla, lasciate la salsa e finitela con un decil. di panna. Serve d'accompagnamento per i rosti di polleria e di selvaggina da penna.

1157. — Brown Gravy (*Sugo di carne bruno*).

Salsa col burro all'inglese, addizionata con un terzo di buon sugo d'arrosto, ed assaporita completamente con *Catsup* e con *Harwey sauce*. Speciale ai rosti di vitello.

1158. — Brown Oyster sauce (*Salsa bruna d'ostriche*).

Rosso biondo al burro (30 gr.), bagnato con due decil. di fondo bruno, e di un decil. di cozione d'ostrica. Fate cuocere durante 10 minuti; passate, accentuate con cajenna, ed aggiungete 12 ostriche affogate, sbarbellate e scaloppate. Accompagna carni sulla gratella, carbonate, bodini o *puddings* di carne e di merluzzo fresco sulla graticola.

1159. — Capers sauce (*Salsa capperata*).

Salsa al burro fuso all'inglese (V. *Melted butter sauce*), addizionata con 4 cucchiaiate di capperini per litro di salsa. Serve d'accompagnamento ai pesci allessi, e sopratutto pel zigotto bollito.

1160. — Celery-Sauce (*Salsa di sedano*).

Prendete 6 grumoli bianchi di sedano ben teneri, prelessateli ed abbragiateli nel consumato con un mazzetto guarnito, una cipolla steccata con 2 chiodi di garofano. Fate sgocciolare i sedani, tritateli e schiacciateli facendoli passare per la stamigna. Aggiungete questo passato a 4 decil. di salsa alla panna, addizionata con la cozione dei sedani ben ridotta. Speciale accompagnamento per la polleria bollita od abbragiata.

1161. — Devilled sauce (*Salsa diavolo*).

Fate ridurre a metà, un decil. e mezzo di ottimo aceto forte, unitamente ad una cucchiaiata di scalogni triti; aggiungete 2 decil. e mezzo di spagnuola, 2 cucchiaiate di passato di pomidoro e lasciate cuocere durante 5 minuti; finitela con una cucchiaiata di *Harvey sauce*, una cucchiaiata di *Worcester-sauce*, ed una punta di cajenna; passate per stamigna. Serve per polleria arrostita sulla gratella, come per piccioni alla batrachide.

1162. — Fried bread sauce (*Salsa di pane fritto*).

Prendete 50 gr. di midolla di pane fritta nel burro, aggiungetela a 2 decil. di consumato nel quale avrete fatto crogiuolare, durante 10 minuti, 2 cucchiaiate di prosciutto magro tagliato a dadolini e 2 scalogni triti. Aggiungete, a titolo complementare, il succo d'un limone e pizzico di prezzemolo trito. Serve per i piccoli uccelletti arrostiti.

1163. — Melted butter sauce (*Salsa di burro fuso*).

Differisce di poco dalla *Salsa di burro* comune (Vedi *Salsa bastarda*), salvo che, essendo più spessa, le proporzioni sarebbero invece: 80 gr. di burro, 80 gr. di farina, tre quarti di litro d'acqua bollente salata, poche goccie di sugo di limone e finita con 200 gr. di burro; senza verun altro legamento.

1164. — Onion Sauce (*Salsa di cipolle*).

Affettate sottilmente 200 gr. di cipolle; cuocetele in 6 decil. di latte; assaporate con sale, pepe bianco e noce moscata. Appena cotte, sgocciolatele e tritatele ed aggiungetele ad una besciamella fatta col medesimo latte di bagnatura delle cipolle. Tenetela

piuttosto consistente. Serve per essere versata sulle vivande che accompagna, sia: di coniglio che di pollame, di trippe, di montone bollito, che di selvaggina abbragiata, ed altre.

1165. — Parsley sauce (*Salsa col prezzemolo*).

Salsa con burro, addizionata con infuso di foglie di prezzemolo (2 decil. per litro), finita con 2 cucchiaiate di prezzemolo trito e prelessato. Serve per testina e pieducci di vitello, cervella, ecc. (V. quella per pesci, nelle *Salse esotiche per pesci*).

1166. — Porto wine sauce (*Salsa col vino di Porto*).

Fate ridurre, a metà, un decil. e mezzo di vino d'Oporto (vicino a Lisbona, in Portogallo), con una cucchiaiata di scalogni triti ed un ramoscello di timo; aggiungete il sugo di 2 aranci e di mezzo limone, un po' di rasura di buccia epidermidale d'arancio, un pizzico di sale ed una punta di Cajenna. Passate per garza, ed aggiungete questa riduzione a 3 decil. di ottimo sugo legato. Serve d'accompagnamento speciale alle anitre selvatiche e, in generale, a tutta la selvaggina di penna.

1167. — Reforme sauce (*Salsa al « Reforme-Club »*).

Salsa composta: metà di salsa peperata, metà di semidiaccia; guarnita con cetriuoli, albumi d'uova sode, lingua, tartufi e funghi tagliati a breve giuliana. Serve d'accompagnamento di prammatica alle costolette di montone intitolate: alla *Reforme Club*.

1168. — Sage and onions sauce (*Salsa con cipolla e salvia*).

Cuocete nel forno 2 cipolle intiere; raffreddate che siano, sbucciatele, tritatele; quindi mescolatele a 150 gr. di midolla di pane inzuppata nel latte, poscia strizzata. Aggiungete 2 cucchiaiate di salvia trita, ed assaporate con sale e pepe.

Serve piuttosto come farcia per anitre; tuttavia, se ne manda anche, in salsiera a parte, dopo averla previamente diluita con ottimo sugo di arrosto. Talvolta, nella suddetta salsa-farcia, vi s'addiziona altrettanto di grasso trito di bue quanto essa contiene di midolla di pane.

1169. — Yorksire sauce (*Salsa Yorksire*).

Cuocete una cucchiaiata di buccia fina d'arancio, tagliata a sottile giuliana, in 2 decil. di vino d'Oporto. Sgocciolatela; aggiungete al vino una cucchiaiata di spagnuola ed altrettanto di gelatina di ribes, odore di cannella ed una punta di pepe di Cajenna. Riducete per un istante, passate per garza e completate la salsa con succo d'arancio e colla giuliana di buccie d'arancio. Serve d'accompagnamento al prosciutto ed agli anitroccoli.

Salse esotiche fredde.

1170. — Cambridge sauce (*Salsa Cambridge*).

Pestate insieme: 6 tuorli d'uova sode, i filetti di 4 acciughe, una cucchiaiatina di capperi, una presa di cerfoglio, di dragoncello e di cipollette; aggiungete una cucchiaiatina di senape, un decil. d'olio ed una cucchiaiata d'aceto al dragoncello, e procedete come per la maionnesa. Accentuatela con cajenna, passatela per stamigna pigiando forte; lisciate la salsa e finitela con prezzemolo trito. Accompagna le carni fredde.

1171. — Glowcester sauce (*Salsa Glowcester*).

Un litro di salsa maionnesa molto densa, addizionata con 2 decil. di panna acida fortemente accentuata col sugo di mezzo limone e finita con un pizzico di finocchio e qualche goccia di salsa Worcester. Accompagna, generalmente, le carni fredde.

1172. — Mint-sauce (*Salsa di menta*).

Tritate 50 gr. di foglie di menta piperita o glaciale; mescolatela con 25 gr. di cassonata (zucchero non raffinato completamente) bianca; un decil. e mezzo di aceto recente e mezzo decil. d'acqua, o meglio di brodo. Accompagna l'agnello freddo oppure caldo.

1173. — Cold horse radish sauce (*Salsa fredda di rafano*).

Mettete in una terrina: una cucchiaiata di senape inglese, diluitela con 2 cucchiaiate d'aceto: aggiungete 500 gr. di rafano grattato colla raspa, 50 gr. di zucchero in polvere, 6 gr. di sale, 5 decil. di panna e 500 gr. di midolla di pane bagnata nel latte, quindi strizzata. Serve d'accompagnamento, tenuta molto fredda, a grosse pezze di carni lesse o rostite.

Fondi, Essenze, Passati ed accessorii complementari.

La così detta « messa a punto » delle salse s'ottiene integrando queste medesime col concorso ausiliare dei fondi e fumetti (*fumets*) e delle essenze destinate a completare la lavorazione di alcuni colati (*coulis*) speciali. Questi fondi, fumetti ed essenze, qualora siano ben ridotti, possono essere conservati per varii giorni. Essi s'appoggiano, la maggior parte, su d'un fondo di carne, ricco di principii nutritizii, che può, per tal guisa, essere impiegato anche a piccolissime dosi. Il *fumetto* usasi per i fondi o sughi a forte profumo, con aromi d'erbe, droghe, vini, per carni di selvaggina, di cacciagione, ecc. — L'*essenza* è di un genere più fino, ed è riserbata per i fondi di pollame o cotture di genere delicato. I passati o « purée » formano altri principali accessorii per integrare la delicata arte del salsiere.

1174. — Gelo o sugo di carne ridotto a gelo (*Glace de viande*).

In una cucina dove abbondano i fondi, sottoponete questi — purchè ben limpidi — ad una riduzione, lenta e regolare, spogliandoli e schiumandoli sovente e passandoli per salvietta fina, ghiacciata e sterilizzata. Nei fondi limpidi che concorrono a confezionare la diaccia, o sugo di carne ridotto a gelo, non dovranno entrare che carni fresche di manzo, di vitello e carcami di pollo; mai carni di montone, d'agnello e di porco.

1175. — Gelo o sugo ridotto a gelo di polleria.

S'ottiene — come il precedente — colla riduzione lenta e regolare dei brodi o fondi bianchi (possibilmente non salati) di pollame.

1176. — Essenza di selvaggina.

Colorite lentamente dei ritagli e carcasse di selvaggina, aggiungendovi 2 o 3 cucchiaiate di fondo *mirepoix*, fatto con cipolle, carote e magro di prosciutto crudo. Bagnate con un decilitro di Madera, e quando questo sarà ridotto, aggiungete 3 o 4 decilitri di vitello legato e fate cuocere lentamente per due ore, sull'angolo del fornello, spogliando sovente. Passate il fondo per un pannolino sterilizzato e fatelo ridurre di $^1/_3$ procedendo come si è detto per l'essenza di carne.

1177. — Essenza di tartufi.

L'essenza di tartufi si ottiene mediante l'infusione (senza bollore) di 300 gr. circa di sbucciature e ritagli di tartufi, in 2 decilitri di Madera. Comprimete questa infusione facendola passare attraverso un pannolino. Fate ridurre il Madera, aggiungendo 1 o 2 decilitri di fondo di vitello legato. Fate ridurre a metà e riservatela per impiegarla a tempo debito.

1178. — Essenza di funghi.

È eccellente il fondo che si ottiene facendo cuocere i funghi con acqua, burro, sale e limone, come addizione complementare dei vellutati e salse brune in riduzione. Però, disponendo di minuzie di funghi (500 gr.), basterà metterle a infondere in mezzo litro di buon brodo, farlo ridurre per metà e quindi passarlo con pressione attraverso un pannolino, onde ottenere una buona essenza da tenere in serbo, in sito fresco, per impiegarla all'occasione.

1179. — Fondo detto " Mirepoix „.

Il *Mirepoix* è un condimento come lo sono in genere tutti i soffritti, ed è anche la base di quasi tutte le marinate. Vuolsi che l'antico *mirepoix* traesse origine dalla parola composta *poix de mirabelle*, cioè: sugo consumato anzi cordato come un sciroppo pegolento, come certe salse di prugne (la *mirabelle* è una qualità di prugna damascena) dei tedeschi, che usano tutt'ora, particolarmente come accompagnamento degli arrosti, sopratutto di selvaggina. L'antico francese chiamava *Mirabol* o *Mirapol* e non *Mirabelle* quelle prugne, perciò non sarebbe tanto arrischiata l'etimologia suddetta. Mirepoix è città dello Ariége.

Anche gli Epularii nostri medioevali menzionano il *mirrausto* che s'adattava quale accompagnamento delle carni arrostite.

Tagliate a dadi due cipolle, due carote e qualche gambo di sedano; lasciate colorire lentamente, aggiungendo per ultimo un mazzetto di prezzemolo guarnito con una foglia di lauro, un ramoscello di timo ed uno spicchio d'aglio. Bagnate con un bicchiere di vino bianco secco, lasciatelo ridurre per metà, indi aggiungete un litro di fondo di vitello, e, dopo mezz'ora di cottura, passatelo e ritiratelo per impiegarlo all'occorrenza. Se questo fondo non deve servire per pesci, aggiungete del prosciutto crudo tagliato a dadi.

1180. — Fondo detto Matignon.

La Matignon generalmente serve a coprire dei grossi pezzi di carne e polleria. Essa è composta di 120 gr. di cipolle, 120 gr. di carote, 50 gr. di sedano, 100 gr. di prosciutto crudo, il tutto finemente tagliato alla paesana. Aggiungete una foglia di lauro e poco timo polverizzato e qualche gambo di prezzemolo, e fate leggermente stufare il tutto nel burro; sdiacciate con un po' di Madera.

1181. — Duxelle secca e diverse.

Questa *duxelle* entra nella combinazione di molteplici apparecchi: pomidoro farciti, funghi, zucchetti, melanzane, ecc. Si compone, invariabilmente, di 50 gr. di cipolle e di scalogni triti; scaldate un istante con 30 gr. di burro ed altrettanto d'olio; addizionate loro 250 gr. di parature e minuzie di funghi triti molto finemente e ben spremuti per togliere loro l'umidità, e fateli ben sudare; conditeli con sale e pepe, ed aggiungete un pizzico di prezzemolo trito. Travasate la *duxelle* in una terrina e copritela con carta burrata, e tenetela in serbo per l'occasione.

N. B. — Vi è anche una *duxelle* per guarnire tortolette, cipolle, cetriuoli, ecc., composta di 100 gr. della suddetta, addizionata con 50 a 60 gr. di farcia spumettina (*mousseline*), oppure di farcia di panata, oppure di farcia al grattino, secondo i casi. I legumi farciti con questa *duxelle*, vengono affogati e non grattinati.

La così detta *duxelle* « buona donna » appartiene alla cucina famigliare; è la *duxelle* cruda addizionata col suo peso di carne da salsiccia ben condita.

1182. — Confettura di pomodoro.

Passate pel setaccio dei pomidori crudi; fate ridurre la polpa finchè diventi sciropposa, indi passatela per stamigna. Questa confettura non va confusa colla salsa pomodoro; si aggiunge con riuscita alle salse brune che acquistano brillantezza e sapore gradevole.

1183. — Passato o lattata di funghi.

Lavate e sbucciate dei funghi ben freschi; cuoceteli con burro e sale. Quando l'umidità sarà assorbita, mischiatevi della besciamella ridotta con panna. Passate poscia per stamigna, in modo da ottenere un passato ben liscio e vellutato.

1184. — Passato o lattata di tartufi.

Sbucciate dei tartufi neri, oppure bianchi di Piemonte. Passateli pel setaccio di ferro senza comprimerli, operando cioè come se si trattasse di grattugiarli. Mischiate questo

passato con della besciamella ridotta con panna, oppure con salsa al Madera ben concentrata. Sia l'una che l'altra devono essere in proporzione di un terzo della quantità dei tartufi.

1185. — Passato o lattata di cipolle (*Soubise*).

Per ottenere questo passato, che dai francesi è chiamato *purée soubise*, si tagliano a fette delle cipolle, si mischiano con 200 gr. di riso e si sottopone il tutto a una leggera ebollizione. Fatto ciò, sgocciolatele e rinfrescatele, ponetele in casserola burrata; aggiungete sale, pepe, un nonnulla di noce moscata; bagnate con brodo bianco fino a livello del riso, coprite la casserola e fate cuocere nel forno per circa un'ora, rimestando sovente. Passate poi per la stamigna pigiando mediante due spatole di legno. Fate ribollire il passato così ottenuto, incorporategli della panna. Burratelo prima di levarlo dal fuoco, ed occorrendo, ripassatelo per mussolina.

1186. — Passato o lattata di marroni.

Immergete i marroni nella padella con frittura, ed appena si potranno pelare, sortiteli dal grasso e lavateli con diverse acque calde. Sbucciateli, indi poneteli in casserola bagnandoli con brodo fino a livello. Aggiungete loro un ramo di sedano, sale ed un pizzico di zucchero fino. Passateli per staccio. Riponete in casserola il passato così ottenuto, sciogliendolo con buon brodo bianco, oppure colla sua cozione passata se ne sarà rimasta. Ultimate il passato con panna doppia, burratelo e tenetelo a bagno maria onde servirvene.

1187. — Passato o lattata di pollo.

Lessate una pollanca ed appena cotta disossatela; sopprimete la pelle e le parti nervose e pestate le carni nel mortaio, amalgamandovi, poco per volta, del vellutato ridotto con una parte del brodo della pollanca. Condite con sale se ne occorre ed un briciolo di noce moscata e passate per staccio. Riscaldate il passato, ma senza lasciarlo bollire, diluendolo con panna doppia. Burratelo e ponetelo a bagno maria onde servirvene all'occorrenza.

1188. — Passato di selvaggina.

Per ottenere questo passato fate arrostire la selvaggina che vi occorre (beccaccie, beccaccini, pernici, quaglie, ecc.). Indi procedete come si è detto per il passato di pollo, sostituendo il vellutato con della salsa mezzo-gelo ridotta con essenza di selvaggina.

1189. — Modo di preparare il verde di spinaci.

Il verde che s'impiegherà in cucina sarà sempre meglio ottenerlo cogli spinaci, procedendo nel seguente modo. — Pestate nel mortaio degli spinaci crudi, indi passateli per la stamigna, schiacciandoli bene per farne uscire tutta la parte acquosa che porrete sul fuoco. Al primo sintomo di ebollizione, il liquido si scomporrà. — Si verserà allora sopra uno staccio, riservando la parte colorante che rimarrà su di esso.

1190. — Mazzetto guarnito.

Questo mazzetto d'erbe fine è composto per una metà di prezzemolo e di qualche cipollina, e per l'altra metà di carote, sedano, timo, maggiorana ed una foglia di lauro. Salvo che per le marinate, il timo, la maggiorana ed il lauro conviene impiegarlo secco.

1191. — Aceto di serpentaria.

Mettete, durante un mese, in fusione, dentro un litro di buon aceto di vino, 50 gr. di foglie di serpentaria verde, altrimenti detta dragoncello (*estragon* dei francesi) e mantenetela in bottiglia ben turata, dopo averlo ben filtrato.

1192. — Caramello di zucchero.

Fate abbrustolire moderatamente, dentro un casserolino, 2 ettogrammi di zucchero in polvere, finchè diventi bruno; irroratelo con un bicchiere d'acqua, e lasciatelo bollire alquanto; passatelo per salvietta e serbatelo per servirvene, all'occorrenza, e moderatamente, per colorire brodi, salse, gelatine, intingoli, ecc.

Burri composti freddi per grigliati e complementari di salse e potaggi.

Abitualmente, per brevità, diconsi « burri », quantunque siano delle salse come le altre precedentemente descritte nelle *Salse bianche semplici*, e susseguenti.

1193. — Burro fuso (*Beurre fondu*).

Sciogliete del burro in un casserolino, indi versatelo in un altro per privarlo delle impurità che saranno rimaste sul fondo. Riscaldatelo per bene, ultimatelo con sale, pepe, sugo di limone e servite in salsiera.

1194. — Burro color nocciola (*Beurre noisette*).

Al momento di servire, cuocete del burro finchè abbia preso un bel color biondo; servitevene secondo il caso.

1195. — Burro nero (*Beurre noir*).

Fate fondere e cuocere, fino a colorarsi in nero, 125 gr. di burro; passatelo per garza, nel bagno maria, e lasciate quasi raffreddare. Appena tiepido, addizionategli una cucchiaiatina di aceto ridotto con pepe bianco macinato. Scaldatelo al momento di servirvene; aggiungete — se credete — qualche foglia di prezzemolo fritto nel burro, ed una cucchiaiatina di capperini sulla vivanda che dovrete irrorare col burro nero.

1196. — Burro alla Veneziana.

Prelessate una manciata di foglie di dragoncello, cerfoglio, scalogno; comprimete il tutto onde togliere l'umidità e passate per lo staccio, con la quantità di burro che vi occorre, e qualche filetto di acciuga.

1197. — Burro d'erbe.

Bislessate nell'acqua salata una lattuga, qualche foglia d'acetosa, dello scalogno, prezzemolo, cerfoglio e serpentaria. Sciacquate con acqua fredda, comprimete bene il tutto, pestate nel mortaio aggiungendo del burro e passate per lo staccio. Serve di complemento ad alcune salse per uova, pesci e potaggi.

1198. — Burro d'acciughe.

Lavate ed asciugate per bene delle acciughe, privatele delle spine e pestatele nel mortaio aggiungendo del burro fresco. Passate per lo staccio.

1199. — Burro Chivry.

Detto anche « burro ravigotta ». Composto di foglie di cerfoglio, prezzemolo, dragoncello, pimpinella fresca e maligia o cipolletta, a quantità eguali, 2 scalogni triti per 40 grammi delle suddette erbe ; il tutto prelessato alla svelta, sgocciolato, rinfrescato, strizzato, pestato nel mortaio e addizionato ed incorporato con egual peso di burro, ben amalgamato e mantecato e passato per stamigna.

1200. — Burro manipolato (*Beurre manié*).

Questo burro si ottiene aggiungendo ad un pezzo di burro tanta farina quanta ne può contenere per ottenere una pasta molle (250 gr. di burro per 180 di farina). Serve, in generale, per legare delle piccole verdure (piselli, fagioli, carotine, cardi, ecc.) e si aggiunge all'ultimo momento, evitando l'ebollizione. Si adopera anche in casi in cui non si disponga di salsa vellutata o besciamella. Sarà però meglio non appigliarsi sovente a questo espediente.

1201. — Burro di gamberi (*Beurre d'écrevisses*).

Scorticate le code a qualche dozzina di gamberi cotti in un brodetto al vino bianco, e riservatele all'occorrenza. Pestate nel mortaio i gusci, aggiungendo 200 grammi di burro; ponete in casserola e fate fondere il tutto a bagno maria per circa 20 minuti. A questo punto, comprimete bene coll'aiuto di una forte stamigna, raccogliendo il burro che passerà in un recipiente contenente acqua gelata (1). Asportate il burro che si sarà formato alla

(1) *Mr. A. Escoffier, da abilissimo pratico qual si è sempre dimostrato, sconsiglia il metodo suesposto di ottenere i burri di crostacei mediante la fusione nel bagno maria, perchè il calorico, oltre al sottrarre gran parte della finezza di gusto a questi burri così ottenuti, fa talvolta contrarre un gusto sgradevole. Per ovviare a questo inconveniente, egli ha adottato il sistema di fare due burri distinti : l'uno esclusivamente colorante, l'altro preparato a crudo ; vale a dire che l'elemento: gambero o gamberella, viene pestato col burro e passato per stamigna. Egli, anche, talvolta sostituisce la panna al burro, ottenendo un colato* (coulis), *che aggiunto alla salsa, nell'ultimo istante, le conferisce un sapore perfetto, e perciò consiglia questa sostituzione, come pure l'impiego del burro colorante (vedi questa formula) che dà una bella tinta al burro di crostacei.*

superficie, comprimetelo leggermente onde levare l'umidità e conservarlo in luogo fresco per servirvene all'occorrenza. Con questo sistema si ottiene il burro di qualunque crostaceo: astaco, gamberelle, granchielle, ecc.

1202. — Burro alla mastro d'oste (*Beurre à la maître d'hôtel*).

Mischiate, per 250 gr. di burro ridotto a pomata, una cucchiaiata di prezzemolo trito, il sugo di mezzo limone, 7 grammi di sale e 1 grammo di pepe. Servite preferibilmente senza riscaldarlo.

1203. — Burro colorante rosso Escoffier.

Prendete tutti i resti di crostacei sbarazzati di qualsiasi aderenza; fateli ben seccare nella stufa e pestateli a fondo col medesimo peso di burro. Fate fondere a bagno maria, rimestando sovente; passate per garza su acqua gelata, quindi strizzate il burro raccolto per farne sortire l'umidità. Tenete in fresco.

Questo burro serve ottimamente per rinforzare il colore del burro dei gamberi ottenuto a freddo, col sistema preconizzato da Mr. A. Escoffier nel suo libro: *Le Guide Culinaire*, come pure per sostituire vantaggiosamente il carmino, che conferisce alle salse ed ai potaggi una tinta indecisa o troppo sgargiante.

1204. — Colato di crostacei alla Escoffier.

Pestate carapaccie di gamberi e resti di gamberelle o d'altri crostacei; oppure parti carnose od uova d'astaco o di aragoste. Addizionate con quattro cucchiaiate di panna per 100 gr. di quei resti suddetti e passate per stamigna. Questi colati si preparano sull'istante e servono per l'uso indicato nella nota ai burri di gamberi.

1205. — Burro primaverile.

Composto dei varî legumi primaverili: pisellini, navoncini, cornetti, carotine, spargetti, zucchetti, lattughette, acetosella e simili, prealabilmente cotti secondo la loro natura, quindi pestati con egual peso di burro, ben mantecato e passato per stamigna.

Serve come complemento condimentale in certe preparazioni, e principalmente di minestre e salse.

1206. — Burro colla serpentaria.

Prelessate 30 gr. di serpentaria o dragoncello (*estragon*), rinfrescatela, strizzatela, pestatela con 50 gr. di burro. Passate per stamigna.

1207. — Burro Ravigotta (*Beurre Ravigotte*).

Procedete come per il burro alla Chivry; aggiungete in più qualche acciuga ed una punta di pepe di Cajenna.

1208. — Burro Colbert.

Burro alla mastro d'oste, addizionato con una cucchiaiata di sugo o diaccia di carne, ed una cucchiaiatina di dragoncello trito per 100 gr. di burro.

1209. — Burro " mercante di vini „.

Fate ridurre a metà: due decilitri di vino rosso con 25 gr. di scalogni triti, un pizzico di sale e di pepe macinato, una cucchiaiata di diaccia di carne sciolta, 200 gr. di burro rammollito e ridotto a manteca; il succo di mezzo limone ed una cucchiaiata di prezzemolo trito. Accompagnamento speciale per le tracoste sulla graticola.

1210. — Burro di pomidoro.

Sbucciate, sgranate, prelessate, spremete dei pomidoro tanto da ottenere 100 grammi di polpa che misticherete con 100 gr. di burro mantecato, macinando col pestello di legno nel mortaio i due ingredienti, tanto da formarne una bella pomata. Passate per lo staccio. Serve per accentuare la tinta rossa nei potaggi e sopratutto nelle salse bianche (per ridurle color *Aurora*), che servono d'accompagnamento alle uova ed ai pesci.

1211. — Burro di avellane.

Fate tostare leggermente 50 gr. di nocelle avelline; privatele delle pellicoline, pestatele e riducetele in pasta con 125 gr. di burro finissime. Passate per stamigna e conservate in fresco.

1212. — Burro Bercy.

Fate ridurre a metà 2 decilitri di vino bianco con 25 gr. di scalogni triti ed imbianchiti. Mescolate con 200 gr. di burro mantecato, una cucchiaiata abbondante di prezzemolo trito, 100 gr. di midolla d'ossa di bue, tagliata a dadi ed affogata, 8 gr. di sale fino, una presa di pepe macinato, e succo di mezzo limone. Speciale per le braciuole rostite sulla gratella.

1213. — Burro alla mugnaia.

A del burro color nocella, aggiungete qualche goccia di limone. Serve specialmente per i pesci trattati a quel modo; ma anche per alcune vivande di carne.

1214. — Burro d'aglio o manteca Valenciana.

Prendete 100 gr. d'aglio crudo, pestatelo e riducetelo a manteca con 125 gr. di burro; passate per stamigna.

N. B. — Si può anche prelessare l'aglio fino a quasi cottura; ma non è più la manteca dei Catalani.

1215. — Burro di pistacchi.

Pestate, nel mortaio, 30 gr. di pistacchi mondati con 50 gr. di burro, aggiungendo una o due goccie d'acqua per emulsionare l'olio. Passate per stamigna.

1216. — Burro di tartufi.

Pestate 50 gr. di tartufi (neri o bianchi, secondo l'uso cui li destinate) con una cucchiaiata di besciamella fredda; aggiungete 100 gr. di burro ridotto a pomata. Passate per stamigna.

1217. — Burro di lumache.

Per 50 lumache, prendete 350 gr. di burro, 35 gr. di scalogni finamente triti, 10 gr. d'aglio pesto e ridotto a manteca, 25 gr. di prezzemolo trito, 12 gr. di sale, 2 gr. di pepe. Amalgamate e riducete il composto ben omogeneo. Serve per le lumache alla Borgognona.

Marinate o Concie.

Note fino dai tempi più remoti, le concie o marinate — che venivano impiegate persino co' ghiri — servono al triplo scopo: 1.° di compenetrare le sostanze sottomesse alla loro azione, ed aromatizzarle per rendere più sapide le molecole del loro parenchima; 2.° intenerire le fibre di alcune carni, dando loro un certo grado di frollatura; 3.° assicurarne, talora, la conservazione, specialmente nei casi che: il calore eccessivo, l'umidità ed altri fenomeni atmosferici o d'ambiente locale facciano temere una rapida scomposizione. Questa azione antisettica è dovuta principalmente agli aromi od essenze aromatiche, che, come: il timo, il serpillo, il rosmarino, l'origano, la santoreggia ed altre labiate contengono abbondantemente, come pure: gli agliacci e certe erbe, quali: la salvia, il lauro, cui va unita quella balsamica delle spezierie, dell'aceto o dell'acido citrico del limone e delle melangole, unitamente a quella preservativa del sale e dell'olio.

La così detta *mirepoix* — di cui trattammo precedentemente — è la base delle *marinate*.

1218. — Marinata estemporanea.

Viene impiegata: sia per pezzi dettagliati che devono essere impiegati immediatamente; oppure per le carni che devono concorrere alla preparazione di vivande fredde, quali: galantine, terrine, pastelli e simili. — *A*) Spargete delle fette sottili di scalogno, e del prezzemolo trito, specialmente i suoi gambi; del timo, del lauro polverizzato, sale, pepe; condite con olio, sugo di limone. — *B*) Assaporate le suindicate carni con sale e pepe, ed irroratele con una miscela composta di sei parti di vino bianco, tre di cognacco, ed una d'olio; rimescolate sovente le carni onde impregnarle completamente di concia, e tenetele conservate in luogo fresco.

1219. — Marinata cruda per grosse pezze di carne da macello e di cacciagione.

Tagliate a fette sottili: 100 gr. di carote, 100 gr. di cipolla, 30 gr. di scalogni; aggiungete 2 spicchi d'aglio, un grumolo bianco di sedano e dei gambi di prezzemolo tagliuzzati, dei bricioli di timo e di lauro, qualche grano di pepe e 2 o 3 chiodi di garofano. — Bagnate con un litro di vino bianco, 4 decilitri di aceto e 2 decilitri d'olio.

1220. — Marinata cotta pel medesimo uso suddetto.

Fate soffriggere a color d'oro, in 2 decilitri d'olio, o poco più, i suddetti aromi della « marinata a crudo »; bagnateli con un litro di vin bianco e 3 decilitri d'aceto; fate cuocere adagino, durante mezz'ora. Quando sarà completamente raffreddata, allora soltanto la verserete sul pezzo che volete conservare nella marinata. Difficile precisare la durata

della marinatura che dipende: sia dal volume e natura del pezzo marinato, sia dal grado di temperatura ambiente.

Se l'aceto fosse molto forte allungatelo con poca acqua o mettete più vino e meno aceto; regolate la forza della marinatura secondo il tempo che staranno in concia le carni; più giorni staranno nella concia, meno forte sarà la concia, altrimenti le carni saranno immangiabili. Una buona concia non deve distruggere gli aromi particolari di ogni carne, ma rilevarli soltanto, dando loro dell'agro.

1221. — Marinata cotta per montone alla capriuola.

Gli elementi aromatici sono identici a quelli per la « marinata cotta per carni da macello e di cacciagione », coll'aggiunta di 10 bacche di ginepro, di un pizzico di basilico ed altrettanto di rosmarino. Così per gli elementi di bagnatura, o, meglio, di decozione per i suddetti aromi, cioè: vino bianco, aceto ed olio, dei quali sono pure identiche le proporzioni.

1222. — Marinata cotta per montone alla camoscia.

Identica alla precedente, salvo che le dosi del ginepro, del basilico, del rosmarino sono sensibilmente accentuate; come, pure, accentuate sono un po' più quelle del timo e del lauro. Inquanto agli elementi liquidi pel trattamento degli aromi, ferme restando le proporzioni dell'olio, verrà sostituito il vino rosso al vino bianco, nelle proporzioni di otto decilitri di vino contro 5 decilitri (ed anche meno, se molto forte) d'aceto.

1223. — Conservazione delle marinate.

Volendo conservare per un certo qual tempo le marinate cotte, dovrete aggiungere 2 gr. d'acido borico per le suindicate proporzioni. Durante l'estate, fate ribollire, ogni due giorni, rinnovando con 2 decilitri del vino impiegato e con un decilitro del medesimo aceto.

1224. — Salamoia o Salmistrata.

Proporzioni: 1 Kg. di sal di cucina e 40 gr. di salnitro. Difficile regolare la quantità totale che sta in proporzione con quella delle carni da salare e che devono esserne coperte e messe sotto pressione. Prealabilmente dovranno essere soffregate con salnitro unito a timo e lauro per aromatizzarle.

1225. — Salamoia liquida per lingue da salmistrare.

Proporzioni e procedimento: 5 litri d'acqua, 2 chilogrammi e 1/4 di sal di cucina, 150 gr. di salnitro, 300 gr. di cassonata (zucchero di canna non raffinato completamente) bruna, oppure di melassa di zucchero, 10 a 12 grani di pepe, idem di bacche di ginepro, un ramoscello di timo ed una foglia o due di lauro. Fate bollire, ed appena raffreddata la salamoia, versatela sulle lingue che avrete prealabilmente soffregate col salnitro e sale di cucina grigio.

Inquanto al tempo di salmistratura, per una lingua di peso medio, 8 giorni nell'inverno e 6 giorni nell'estate.

Delle Gelatine.

Abbiamo parlato a lungo, dopo i brodi e consumati, della gelatina, specialmente considerata, biochimicamente, nel suo ruolo di *declassée*, quale sostanza eminentemente azotata (1). Qui noi la consideriamo come risultante d'un fondo il cui elemento dominante determina il suo sapore speciale, ed il suo uso nella guarnitura, ornamentazione ed integrazione di varie vivande ed apparecchi speciali.

Per assicurare la solidificazione della gelatina, si deve ricorrere, il meno possibile — salvo in casi eccezionali oppure durante i calori estivi od altre contingenze — a sostanze collanti speciali; piuttosto aggiungere, agli elementi nutritivi che contribuirono a costituire il fondo, una proporzione calcolata di elementi gelatinosi, quali: pieducci di vitello, zampe e carcasse di pollame, cotenne di porco che, oltre assicurare un'ottima e conveniente solidificazione, contribuiscono a dare della sofficezza alla gelatina.

In ogni modo, siccome un giusto grado di consistenza nelle gelatine è di capitale importanza — giacchè, e per un fatto fisico comprensibilissimo, noi non possiamo intieramente gustare ciò che non si scioglie in bocca e non si mastica — è bene, prima di procedere alla chiarificazione delle gelatine, fare uno o più assaggi delle medesime, collo scopo di rettificare appunto il loro grado di consistenza, sia aggiungendo qualche foglio d'ittiocolla, sia, nel caso contrario, allungarle con l'addizione di poco consumato.

La proporzione di questi fogli addizionali — calcolata in base alla media di consistenza necessaria per qualsiasi lavoro con qualunque fondo ed in ogni stagione — non avrà mai ragione di eccedere i 70 grammi per ogni litro.

I fogli d'ittiocolla verranno scelti ben trasparenti e di facile rottura, senza verun sapore di colla; non s'impiegheranno che in seguito a previa lavatura ed anche, meglio, dopo essere stati rammolliti alquanto nell'acqua fredda, quindi spremuti. Nessuna materia colorante verrà impiegata; soltanto l'addizione finale di un po' di buon gelo di carne basterà a conferirle un bel colore ambrato chiaro, senza bisogno di caramellato. Alcuni aggiungono un po' di buon vino di Madera.

1226. — Fondo per gelatina all'Italiana (*Proporzioni per 5 litri*).

Formate, sul fondo della marmitta, uno strato di legumi aromatici: 250 gr. di carote, 200 grammi di cipolle e 50 gr. di porri, 50 gr. di sedano, ed aggiungete il mazzetto ben guarnito. Adagiateci sopra 2 Kg. tra garetto di vitello ed altre parature; un Kg. e mezzo di rotelle di sotto coscia di bue; un Kg. e mezzo d'ossa di vitello spezzate, un pezzo di prosciutto di 300 gr. Come elementi gelatinosi, aggiungete a quelli nutritivi suddetti: 4 zampetti di vitello disossati e bislessati; 250 gr. di cotenne di maiale. Bagnate con 8 litri circa, o poco più, d'acqua. Tempo di cottura: 6 ore circa.

NB. — Per i fondi di gelatina bianca, procedete come per le suddette proporzioni; bagnate in bianco e medesimo trattamento che per i fondi bianchi di base (Vedi *Grandi Salse*).

1227. — Fondo per gelatina di polleria (*Proporzioni per 5 litri*).

Formate il fondo di legumi solito; poneteci sopra i medesimi elementi nutritivi che per i sopradetti, ma diminuiti circa di un terzo; più aggiungete una vecchia gallina ed

(1) *La gelatina ha la qualità singolare di assorbire i vapori acquei senza diventare umida; preserva quindi dalla decomposizione le sostanze con le quali è unita, giacchè i bacilli della decomposizione non attecchiscono dove non ci sia umidità. Questa scoperta recente del Dott. Richter (che non potè essere segnalato nell'articolo del Dottor Ry da noi citato a proposito della missione biochimica della gelatina, quale* spostata *tra gli alimenti azotati e proteici, perchè allora non ancora nota) fa sì che si possono ottenere delle polveri di zuppa, di carni, di legumi, di caffè, che, messe nell'acqua calda, forniscono ottime minestre concentrate, brodi, flani, infusioni, ecc., che contribuiranno ad arricchire e diminuire, nello stesso tempo, la scorta alimentare dell'esploratore.*

un Kg. e mezzo di carcasse di pollo, parature e sopratutto zampette scottate. Come elementi gelatinosi: 3 piedi di vitello disossati ed imbianchiti. Liquido di bagnatura 6 litri e mezzo di fondi bianchi leggeri. Tempo di cottura: 4 ore e mezza.

1228. — Fondo per gelatina di selvaggina (*Proporzioni per 5 litri*).

Questo fondo si confeziona con ogni sorta di carni e carcami di animali selvatici: ottimi fra i quali la lepre, il fagiano, la beccaccia, nonchè l'anatra, il tordo, la quaglia. Ritirate i petti degli animali di cui disponete, per prepararne delle minestre o dei tramezzi, nettate i ritagli dalle impurità spesse volte aderenti nel ventre degli animali, spezzatene le ossa e procedete in maniera analoga agli altri fondi.

Formate la lettiera aromatica di legumi, come per i fondi della gelatina comune, soltanto aumentate di un terzo il sedano ed il timo nel mazzetto; più: aggiungete agli aromi, 7 ad 8 bacche di ginepro. Come elementi nutritizi, mettete in pentola: un Kg. di garetto di vitello; 750 gr. d'ossa spaccate di vitello; 4 Kg. di carcasse e pezzi bassi di selvaggina. Come elementi gelatinosi, i medesimi che per la gelatina di polleria. Liquido di bagnatura: 8 litri di sugo leggero di vitello. Tempo di cottura: 4 ore circa.

1229. — Chiarificazione delle gelatine.

Dopo avere ben giudicata la consistenza del fondo, onde regolare, all'occorrenza, il peso della gelatina d'appoggio che bisognasse impiegare, e mantenuto il fondo in trattamento ben sgrassato e decantato, versatelo a freddo, o per lo meno tiepido, su 500 gr. di carne magra di bue, trita fina e mista ad un pugillo di cerfoglio e di dragoncello e 3 albumi d'uovo (per 5 litri di fondo); fate bollire su fuoco non troppo vivo, sbattendo moderatamente colla frusta per sviluppare l'albume e ripartirne convenientemente le sue mollecole, onde ottenere una perfetta chiarificazione. Mantenete in subollizione regolare durante un quarto d'ora; quindi passate per salvietta sterilizzata.

Inquanto all'addizione del Madera od altri vini coll'intento di colorare ed aromatizzare la gelatina, converrà praticarla quando la gelatina sarà quasi fredda, affinchè conservi il più che possibile del profumo e dell'aroma del vino, che svanirebbe, in gran parte, coll'ebollizione. La dose di certi vini (Madera, Marsala, Alicante, Malvasia, e simili) è di un decil. per litro; quella invece, dello Sciampagna, dei vini del Reno, del Tokay ed altri vini bianchi sopraffini, è il doppio. Bisognerà, qualora s'intenda procedere, in ultimo, a queste addizioni vinose, tenere in previsione la gelatina abbastanza consistente e sostenuta per poter sopportare il conseguente rilasciamento causato dal liquido vinoso. Per quanto concerne la chiarificazione della gelatina di polleria, il procedimento è identico al precedente; soltanto che: all'addizione di carne magra di bue s'aggiungono 250 gr. di colli di volatili triti e pestati. Mentre, invece, per la gelatina di selvaggina, si sostituisce, ai colli di pollo, della carne nera trita di selvaggina.

Panate per farcie.

Tanto per le farcie di magro, come per quelle di grasso, il procedimento per confezionare le panate è sempre il medesimo. Esistono diversi metodi per preparare le panate. 1.° Il primo consiste nel far bollire mezzo litro di latte con 50 gr. di burro, sale, pepe e noce moscata. Quando il latte è ben bollente vi si amalgamano 300 grammi circa di farina setacciata in modo da ottenere una pasta liscia della medesima consistenza della pasta reale. Lasciate disseccare a fuoco moderato, rimovendo sovente con una spatola di legno finchè il preparato si stacchi dalla casserola. Versatelo allora su piatto, ricoprendo con foglio di carta burrata e lasciatelo ben raffreddare prima di servivene. 2.° Un altro modo di preparare la panata è quello di inzuppare nel latte della mollica di pane tagliata a grossi dadi. La si comprime poi leggermente per levarvi il latte superfluo, indi la si pone sul fuoco con un pezzo di burro, sale, noce moscata e la si fa disseccare come la precedente. 3.° Un terzo metodo di preparare la panata consiste nell'impiegare del brodo in luogo del latte.

NB. — Una buona panata è pure quella che si prepara sostituendo la farina di frumento con della farina di riso (*oriza*), oppure con mazeina; il procedimento è il medesimo che per la panata al latte.

1230. — Midollata o Farcia detta " Godiveau „.

È la midollata di vitello o di pollo, ecc. degli antichi trattatisti italiani con aggiunta di spezie, prezzemolo, cipolla, ecc. Francesco Rabelais — ch'era stato in Italia — la ricorda, anzi la designa con varî nomi, tra i quali quello, appunto, di *godiveau*, la cui radicale *godi* sarebbe italiana, ossia derivata dal verbo latino *gaudere;* la desinenza francese: *veau*, cioè vitello. Sembra che, una volta, al grasso d'arnione di vitello, vi si aggiungesse anche del midollo di bue; ecco probabilmente l'origine della parola *midollata*.

Prendete: gr. 500 di grasso d'arnione di bue; gr. 200 di grasso d'arnioni di vitello (che sbarazzerete entrambi dalle pellicole e dai sepimenti filamentosi); gr. 500 di carne magra di vitello; tre tuorli d'uovo e due uova intiere; sale, pepe, spezie, ed un decilitro d'acqua ben gelata. Togliete pure le pellicole ed i nervi alla carne di vitello che triturerete finemente insieme alla grassa d'arnioni. Pestate poscia il tutto nel mortaio ben freddo, previamente riempito di ghiaccio, indi vuotate. Aggiungete, uno alla volta, le uova, e di tanto in tanto spruzzate la farcia coll'acqua gelata. In tal modo evitate che la farcia si riscaldi e si scomponga. Quando l'apparecchio sarà ben liscio e pastoso, aggiungete il sale e le spezie; esperimentatene una particella, ponendola in acqua bollente; nel caso che la farcia fosse troppo consistente, aggiungete ancora dell'acqua gelata.

Ritirate poscia la manteca dal mortaio: ponetela in una terrina su ghiaccio. Al momento di servire, stendete la farcia su tavola infarinata: dividetela in tante pallottoline, modellandole come più vi aggrada; indi affogatele in acqua bollente salata, evitando però un'ulteriore ebollizione.

1231. — Farcia per chenelli di vitello.

Proporzioni: 400 grammi di magro di vitello, ben snervato e privato delle pelli: 200 grammi di panata, 150 grammi di burro, due albumi d'uovo ed un decilitro di panna doppia. Tritate la carne, indi pestatela nel mortaio, aggiungendo, poco per volta,

gli albumi, la panata, e per ultimo il burro. Condite con sale, pepe e spezie, e quando la farcia sarà ben pestata, passatela per staccio, indi ritiratela dentro terrina posta su ghiaccio. A questo punto, aggiungetele, poco per volta, la panna ben gelata, incorporandola lestamente (1). Esperimentate una piccola particella di farcia, aggiungendo ancora della panna, se la farcia fosse troppo consistente, o qualche albume d'uvo in caso contrario. Questa farcia, oltre che per formare chenelli, s'impiega abitualmente per orlature (*bordures*), e rialzi, sui quali si possono disporre la maggior parte delle entrate, sia di carne che di polleria.

I chenelli per decorazioni, dopo averli modellati, sarà bene disporli sopra un disco di carta unta, situato sul fondo della teglia, che farete grillettare, bagnandoli con brodo bianco bollente.

1232. — Farcia per chenelli di pollo.

Pestate nel mortaio: 300 grammi di carne cruda di pollo, aggiungendovi, poco per volta, 150 grammi di panata, 150 di burro, un bianco d'uovo, sale, pepe e spezie. Le proporzioni sono identiche a quelle per la farcia di chenelli di vitello, come pure ne è identica la lavorazione. Per variante, si potrà diminuire la quantità di burro, rimpiazzandolo con qualche cucchiaiata di vellutata ridotta, e ciò senza nuocere alla buona riuscita della farcia. I tedeschi chiamano questi chenelli o gnocchetti di pollo: *Geflügelklösschen*.

1233. — Farcia di pollo all'Italiana.

Questa farcia si compone di 200 grammi di carne di pollo cruda, 200 grammi di carne di pollo cotta, 150 grammi di panata, 100 grammi di zinna cotta in luogo del burro, tre uova intiere, sale, pepe e spezie. Per la lavorazione si proceda come per le altre farcie; dopo averla passata, ultimatela con erbe fine cotte, ed esperimentatela prima di servirvene.

1234. — Farcia per chenelli di selvaggina.

Le proporzioni e la lavorazione sono identiche a quelle per la farcia di chenelli di vitello; soltanto che, per dare maggior sapore alla farcia, occorrerà diminuire la quantità della panna, sostituendola con essenza ridotta di selvaggina.

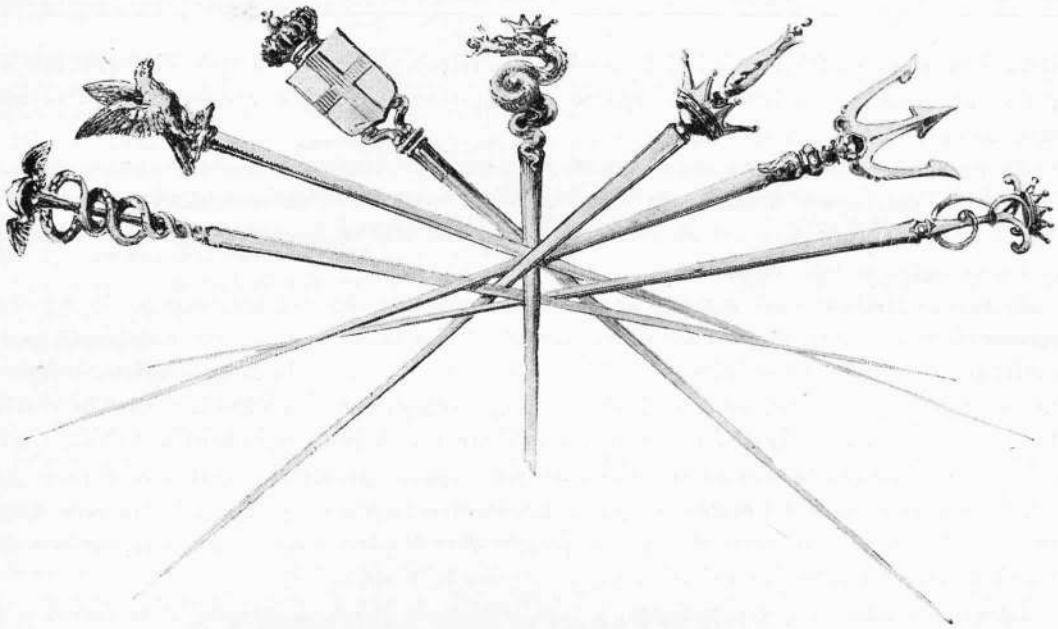
1235. — Farcia per grattino.

Proporzioni: 100 grammi di lardo raschiato, 200 grammi di fegato di pollo, ben privato di tutte la particelle verdi dove posava il fiele, 200 grammi di fegato di vitello, sale, pepe, spezie, una cucchiaiata di cipolle trite, ed uno scalogno puro trito e lauro.

---

(1) *La panna che s'impiega dev'essere ben gelata, e la farcia tenuta su ghiaccio. Non ottemperando a queste precauzioni, la farcia è facilmente soggetta a decomporsi.*

Fate fondere il lardo aggiungendovi la cipolla e lo scalogno: lasciate rosolare questi ultimi senza che abbiano a prendere colore, indi mischiatevi il fegato tagliato a grossi dadi. Spolverizzate col sale e colle spezie, aggiungete il timo e il lauro e fate cuocere vivamente. Lasciate poscia raffreddare il preparato, indi pestatelo nel mortaio e passatelo per uno staccio fino. Questa farcia riescirà molto più delicata qualora poteste aggiungervi del fegato grasso.



Delle Guarniture e loro Evoluzione

Per comprendere cosa sono e debbono essere le guarniture, basta ripensare a quello che furono nel passato e antivedere quello che saranno nel futuro.

L'arte della Cucina, pure sfrondata da tutto il cumulo delle superfetazioni ornamentali che il positivismo gastronomico odierno va abbattendo, è, e sarà nei secoli, arte di civetteria e di bellezza, euritmica nei suoi canoni come le più grandi delle arti belle, fatua e capricciosa come una legge d'abbigliamento femminile.

L'arte fu raffinata presso gli antichi e, conseguentemente, molto lasciò ai leggiadri abbellimenti delle portate ovverosia alle guarniture. Poi la cucina divenne pesante, e ne sappiamo per altra nostra analisi le ragioni. Ora tende — e non da ora soltanto — ad ingentilirsi. Le grosse pezze, i monumentali « Rilievi », tutta quella serie di vivande costituenti la tricomia anfitrionale dei pranzi di grande apparato del secolo scorso, non sarà tra breve che un ricordo di più.

Se le guarniture debbono corrispondere ed adattarsi con le varie combinazioni degli elementi capi — i « Rilievi » o « grosse pezze » componenti le vivande basilari — non per questo alle dette vistose vivande è riserbato effettivamente quell'onore che le poneva al centro dei servizi della mensa, nei così detti : « piatti dormenti ».

Le guarniture hanno soppresso i *Rilievi*, i quali, se ancora esistono, lo sono al patto di costituire essi stessi una guarnitura, oppure di fornire, alla decorosa portata, il motivo ornamentale necessario per completarla esteticamente. I Rilievi sono divenuti delle grosse appendici da asticciuole ; noi potremmo farne a meno, potremmo contentarci d' imitarne l' esteriorità, riportandoli in

materia non commestibile ; a noi ci basterebbe l' involucro trasudato di gelo di carne con il suo aspetto fumante, se non fosse tutto questo uno spettacolo non più accarezzato dall' occhio del commensale.

Ed ecco ingrandirsi le guarniture, quelle guarniture che furono nulla e che saranno tutto.

Il cuoco, cui facesse deficienza la disposizione naturale per l' inventività, studi, nelle opere dei suoi maggiori, onde formarsi un corredo di cognizioni tale da bastare a togliersi d' imbarazzo e fare buona figura in ogni occasione.

È per essergli utili ed aiutarlo in qualsiasi circostanza che noi accenneremo in seguito ad alcune tra le più importanti guarniture, desumendole dagli antichi nostri trattati e da quelli moderni. Premettiamo che gli elementi delle guarniture talora sono costituiti da farcie svariate, tal' altra da farinacei o da legumi, che, sovente modellati negli stampi, contribuiscono a fornire le così dette orlature o *bordures* dei francesi, oppure a confezionare dei chenelli, gnocchetti o *Klösschen*, ravioli ed altre polpettine (anche alla russa ed alla tedesca), oppure pastelette o pasticcini di varie dimensioni. Talora sono creste ed arnioni di pollo, latteruoli o fregole di pesci, tal' altra sono funghi o tartufi, olive, molluschi e crostacci, e perfino piccole uova di piccoli pesci, come, pure, sovente, alcuni prodotti di macelleria, quali : animelle, rognoni, granelli, e simili.

I legumi s' adattano, generalmente, a tutti i piatti di rilievi, a seconda della natura e titolo della vivanda cui sono destinati a guarnire ; possono essere torniti od altrimenti lavorati e confezionati ; per esempio : tagliati alla macedonia, alla paesana, ma, specialmente, alla giardiniera, alla primaverile, venendo apprestati conformemente alla vivanda colla quale devono essere serviti come legumi. Lo stesso dicasi per i farinacei, per i crostacei ed i molluschi.

Tra le varie guarniture generiche, alcune le abbiamo già trattate nei fuori d'opera caldi, come per esempio : i *Cromeschini ;* i *Crostoni* di midolla di pane fritta nel burro chiarificato ; la *Kaka*, nel *Zakuska*, per *Kulibiaki* ; i *Rocchettini*, le *Dadolate* o *Salpiconi*, ecc. ; altre, fatte con apparecchi di patate : *Delfina*, *Duchessa*, *Marchesa*, ecc., si troveranno descritte nei legumi. Negli apparecchi complementari delle salse : la *Matignon*, la *Mirepoix* e la *Duxelles*, troveranno che servono : sia per legumi farciti, che per guarniture diverse ; lo stesso dicasi per le varie farcie, che si troveranno nelle loro rubriche rispettive ; cioè : nei Pesci, nella Polleria, nella Selvaggina. Inquanto ai così detti « fondi di piatti » di pane, le coppe o tazze e tamponi di riso, che tendono semprepiù a diminuire d' importanza, descriveremo l' apparecchio di *Riso per crostate*, così pure, le *Panate per farcie*. Inquanto alla *Pasta per fritture*, ne tratteremo ancora nei *Tramezzi*.

Delle Guarniture ed Orlature Ornamentali

Come accennammo, è specialmente in questa branca dell' artistica maniera di presentare adorne le portate, — come negli antichi piatti di rilievo, — che il modernismo floreale ha ricondotto quest' arte del decoratore della mensa e delle vivande all'epoca del Rinascimento italiano, quando gli incisori ornamentali della credenza rivaleggiavano colla Dea Pomona e con la Dea Flora, nel riprodurre frutta e fiori, lavorando i semplici legumi custoditi negli orti sotto la protezione della etrusca divinità che prese il nome di Vertunno.

Il classicismo francese, che nella sua riforma a base di stereoplastica architettonica aveva disprezzato queste antiche forme decorative, per avventura troppo italiane, ora le torna a far rifiorire. È precisamente il verbo adatto, conciossiachè i fiori spiccati dalla pianta e messi intorno ai piatti freddi, di cucina, di pasticceria, per gelati, ecc., fanno, come dicono i francesi: *florès*, specialmente col ritorno dello stile floreale.

Ma i fiori freschi, per quanto scelti tra i più resistenti al calore, pur tuttavia, se vanno bene, usati però con parsimonia, intorno ai piatti freddi, invece, per quelli caldi, vogliono essere ricavati da altra materia più resistente al caldo, magari momentaneo d'una stufa.

Ecco allora il ritorno — come accennai — ai fiori, alle coppe, ricavate dalle rape, dalle barbabietole, dalle carote, ecc. e perfino dai limoni coi quali si foggiano porchettini, per accompagnare, per esempio: le ostriche fresche, con una scritta adatta sul cartellino, che direbbe, verbigrazia: « Scannatemi per esse! » oppure: « Muoio per esse! »; « Spaccatemi e strizzatemi! », e simili leggende, come usavansi nei banchetti del Rinascimento italiano.

Con le rape e le barbabietole specialmente, oltre a prestarsi per imitare — artisticamente intagliate — rosacee, dalie, peonie, tulipani, gigli araldici di Firenze o di Casa Orleans di Francia, margherite, ecc. si possono ottenere, con intarsi d' una radice o d' un bulbo nell' altro, delle screziature o variegature di bello effetto, che verrano finite con foglie resistenti di magnolia, di camelie, d' arancio o di limone, di lauro, d'edera, mirto ed anche di prezzemolo. Se il piatto freddo è di un genere a cui s'adatti l'asticciuola, se ne metteranno anche di quelle fatte come verrà spiegato in seguito.

Con le rape od altre radici bulbari, oppure a fittone, come i navoni, le carote, ecc., si possono ottenere anche: coppe, nappi, calici, patere, acetaboli, ad imitazione di fiori infondibolari; oppure di vasi fitili, per sopportare altri fiori più piccoli, dalla stessa materia ricavati; unitamente a piccole carotine, a cavolini di Bruxelles, a cornetti o fagiolini verdi, a citriuolini, funghi, pisellini, fave, ed altri erbaggi, previamente sbollentiti o prelessati, e ben collocati nelle coppe: a colmi od a piramide od altrimenti disposti, fissandoli nelle rispettive coppe, ed anche cornucopie, con della poltiglia di patate, detta « apparecchio Duchessa » (*Duchesse*). Come, pure, si possono mettere, anche per variare le asticciuole, dei puttini, tenenti nelle mani dei fascettini di cornetti verdi, oppure un vassoietto con pisellini bislessati e disposti a piramide coll'aiuto della suddetta « duchessa »; od anche, nelle mani dei putti si possono mettere: delle palline di tartufi, delle uova non nate, dei granelli di pollo, dei pezzettini di creste, di lingua, e simili, spennellati con gelatina semirappresa. Queste asticciuole servono bene per piatti freddi.

Asticciuole per vivande calde e fredde

Le asticciuole costituiscono un ornamento simpatico ed elegante; ma bisogna che siano formate con buon gusto e intagliate con intelligenza; ad esempio, con rape e carote, per formare delle tazze, dei fiori e soggetti diversi, aiutandosi coi legumi verdi e rossi e bianchi onde combinare e variegare i colori. Le tazze, i fiori, e simili, prima d'essere adoperati, devono essere tuffati nell' acqua bollente, acidulata, e rinfrescati all'istante. Le creste, i tartufi e i funghi, i gamberi e granchiolini devono essere cotti prima e ben parati. Il modo di combinare le asticciuole varia a seconda del piatto pel quale sono destinate: ad esempio, una tazza formata d' una grossa rapa può essere riempita di fiori formati da rapanelli e foglie verdi e questa si presterà per un piatto di rilievi, di carni: con una grossa cresta, un tartufo, una chenella decorata, od un fungo, si combinerà un'asticciuola adatta ai piatti d'entrata. Altra asticciuola, composta di un gambero o granchiolini, fondi di carciofi, fiori di rape, o testa di fungo, servirà perfettamente per le vivande di grossi pesci; avvertendo che l'adornamento di queste pezze dev' essere molto sobrio e limitatissimo.

Asticciuole nell' astuccio con gelatina

Queste asticciuole vengono formate in apposite cassettine di latta di diversi modelli e forme, e si chiamano astucci per asticciuole. Gli ingredienti che si adoprano per le asticciuole in gelatina sono: tartufi, creste, chenelli, zinna di vitello, bianco di pollo, o bianco d'uova cotto, rosso di lingua o di gamberi.

Nel combinar queste asticciuole in astuccio si procederà nel modo seguente: tagliate, col tagliapasta, delle rotelle, del diametro di due cent. e alte un cent., rotelle che saranno di zinna, o di pollo, di granelli

o di lingua; prendete una lunga asticciuola, e infilzateci per primo un tartufo, o una cresta, o un gambero, o una rosa fatta con rape, e fatela scorrere fin sotto lo stemma che corona in alto l'asticciuola; poscia preseguite coll'infilzare le rotelle di lingua, o di granelli, ecc., per modo da comporre una piccola colonna a partire dal tartufo od altro che avrete posto in alto; collocate allora questa colonnetta nella cassettina, in modo che vi entri tutta: assicuratela, chiudendola con pasta cruda, dura, e mettete pure una rotella di sughero nella luna dell'asticciuola che rimane fuor dall'astuccio: badate che la colonnetta resti in tal

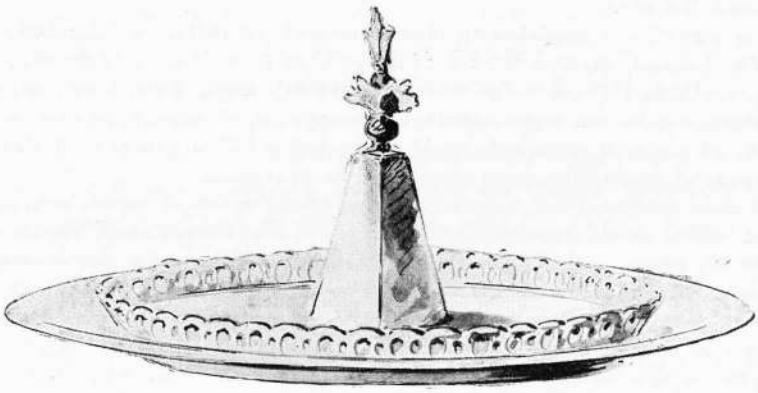


Fig. 31.

modo ben ritta ed a piombo. Combinate tutte le asticciuole che vi occorrono, preparerete in una pentola del ghiaccio ben pestato, riempiendone la pentola a metà: il ghiaccio sarà disposto ben piano; tagliate poi un foglio di carta resistente, del diametro della pentola, mettetelo sopra il ghiaccio e ivi piantate a dovere le asticciuole. Avrete pronta della gelatina semifredda, molto carica d'ittiocolla, ben chiarificata, e di color bianco; con essa riempite le cassettine, coprite la pentola e lasciatela così per due ore. Al momento di adoperare le asticciuole, toglietele dal ghiaccio, levateci la rotella di sughero, pulite della pasta che chiude la cassettina, tuffate nell'acqua calda per estrarre le asticciuole guarnite dall'astuccio, e figgetele in un pezzo di burro in attesa di servirvene. (Vedi figura 35).

Le asticciuole vengono quasi sempre assicurate sovra i piatti di carne, sia da macello, che di volatili, che di pesci o di selvaggina; ma qualora occorresse di affrancare un'asticciuola in una bordura tanto calda che

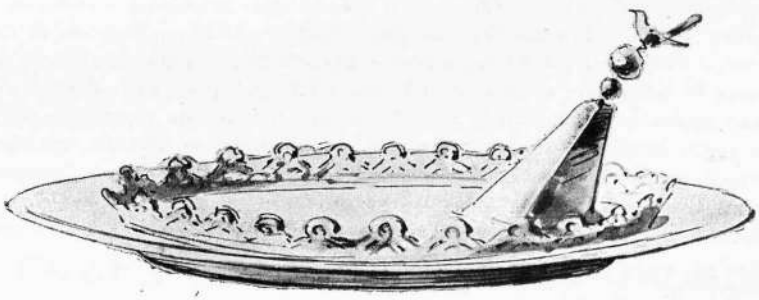


Fig. 32.

fredda, bisogna avere dei supporti o bozzoli di latta, chiamati dai francesi *douilles*, che consistono in tubetti di latta, con un dischetto alla base, i quali vengono assicurati con pasta nel centro del piatto, e dove, quando sia pronto il piatto, si piantano le asticciuole. (Vedi figure 31 e 32).

Le asticciuole sono oggetti, che le case signorili posseggono, e sono generalmente ornate col loro stemma o colle iniziali del loro nome intrecciate a monogramma, coronato dal diadema nobiliare. Ne tengono di diverse grandezze; cioè: piccole per le fritture, mezzane per affrancare i pezzi montati, e grandi quando devono servire per ornamento. Ogni cuoco poi può procurarsele da un argentiere; inquanto al modello può esser scelto a loro piacimento; nei disegni che qui diamo dei nostri piatti, vi sono diversi generi,

d'asticciuola, che ponno servire da modello, specialmente per gli emblemi o soggetti che s' adattano alle varie vivande, sia di carne, che di pesce, che di pollame.

Vi sono diversi generi di asticciuole non guarnite, ma che possono essere impiegate come è descritto più sopra; cioè: le piccole sono per le fritture (*Vedile nel piccolo frontone disposte a raggiera*); le grandi vengono guarnite e adoperate tanto per piatti di Rilievi, come per piatti di Entrata freddi o caldi.

Le figure 33 e 36 presentano asticciuole guarnite con creste e tartufi; legumi intagliati; gamberi e tartufi; chenelli e tartufi. Queste servono per piatti caldi, quelle fatte nell'astuccio (fig. 35) servono specialmente per piatti freddi; anche alcune co' gamberetti, possono servire per « Riffreddi ».

Le asticciuole a forma di tazze, vasi, cornucopia, ceste, tutte eseguite con grosse rape, carote, foglie di prezzemolo e altri generi di verdura — che i pratici eseguiranno con facilità e buon gusto aiutandosi col coltellino cava legumi e taglia pasta rigato — servono per piatti di rilievo di carne (vedi fig. 38 a 40).

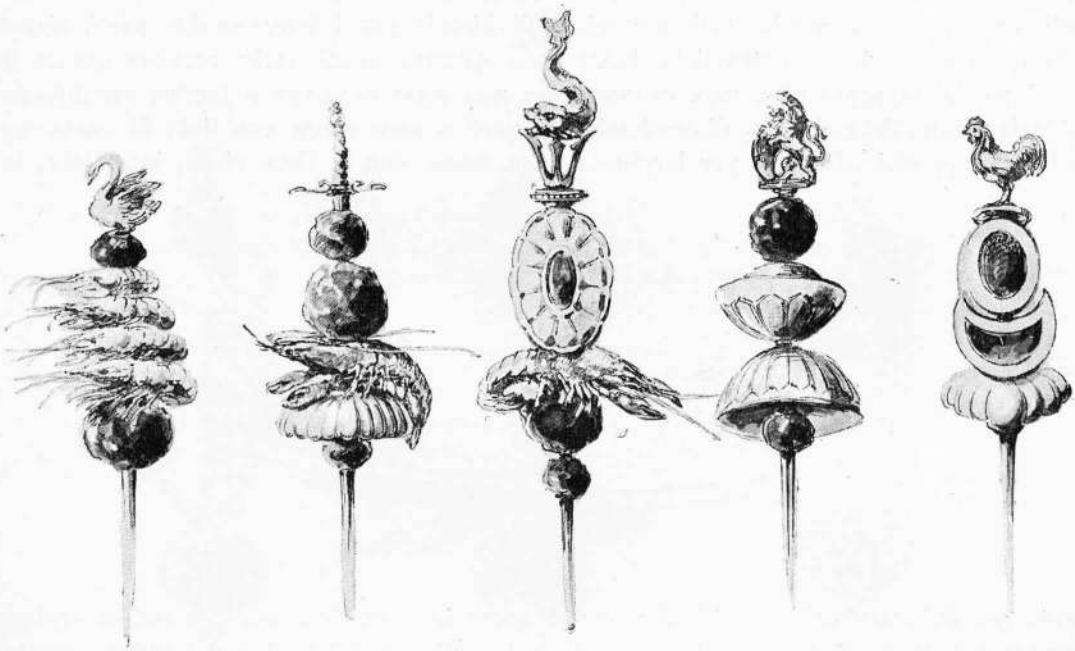


Fig. 33.

Orlature o Bordure

Queste orlature sono applicabili tanto alle vivande così dette « di rilievo », quanto a quelle « di entrate calde » e preferibilmente a queste ultime.

Prescindendo che queste orlature sono già belle fatte in argento od in altro metallo similare, e adattabili alla misura ed alla forma o foggia dei piatti di cui tutte le case signorili sono provviste, e perciò preferibili a qualsiasi altra, tuttavia menzioneremo e descriveremo, succintamente, quelle varie che si possono ammannire in cucina, sia: con *mollica di pane raffermo ben sodo;* sia: con *pasta da tagliatelle;* sia: con *pasta cotta all'inglese;* sia: con *sfogliata bianca;* sia: con *pasta reale;* sia: con *farcia;* sia: con *legumi*, ecc. Ci limiteremo a citare le principali, cioè le più usitate, tralasciando quelle di *Kaka* od altre pastelle esotiche, ed apparecchi già trattati nei fuori d'opera caldi e nei *Zarakuska* o fuori d'opera russi.

1236. — Orlature di pane.

Tagliate la mollica di pane raffermo ben sodo, sotto forma di crostoni ben eguali, di forma triangolare, che poi traforerete collo stampo. Friggeteli nel burro chiarificato

ed otteneteli di color bel biondo, uniforme per tutti. Attaccateli all' ingiro dell' orlo che limita il bacino del piatto, mediante una pastina ben liquida, nella quale immergerete i crostoni, mantenendo il piatto da decorare su fuoco moderato o meglio su d'uno scaldino, onde agevolare, col calore, l' adesione dei crostoni al piatto e tra di loro, per formare il disegno desiderato.

1237. — Orlatura con pasta da tagliatelle.

Procedete come si disse trattando dei farinacei per minestre. Allorchè la pasta sarà ben riposata, spianate una lista proporzionata al piatto che volete orlare, ma che sia piuttosto abbondante; essa deve avere la larghezza di otto cent. e lo spessore di tre millim.; tagliatela e regolatela ben precisa; dividetela per il lungo su due parti, ciascuna delle quali deve formare una lista larga tre o quattro centimetri; rotolate queste liste una dopo l'altra sopra sè stesse, collocandone una sotto campana o terrina per difenderla dall'aria; intagliate l' altra, distendendola a poco a poco sopra una lista di carta forte, mediante appositi stampini per bordure; man mano che la lista viene intagliata, la si

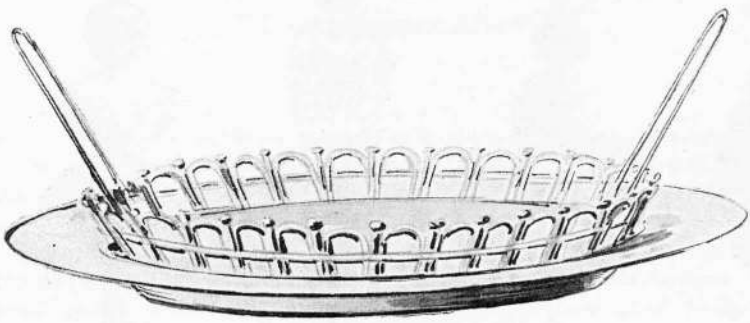


Fig. 34.

rotola per evitare l' azione dell' aria; questa operazione va fatta colla massima sveltezza. Appena terminato d'intagliare la lista, spingete sull'orlo del bacino del piatto, mediante cornetto, un piccolo cordone di pastina per applicarvi sopra la bordura ritta dandole un po' di curva all'infuori, poi collocate il piatto sulla lastra calda della macchina, per due minuti, che bastano per attaccare la bordura alla pastina; poi ritiratela e ponetela in luogo privo d' aria o sotto campana sino al momento di servirsene. Queste orlature piacciono molto quando riescono ben gialle.

1238. — Orlatura di pasta cotta all' inglese.

Per formare una di queste bordure bisogna che la pasta sia liscia; la si lascia ben riposare prima di spianarla col mattarello dello spessore voluto, e la si lascia riposare ancora prima d' inciderla o tagliarla. Man mano che gli ornati sono intagliati, vengono con diligenza posti sopra la lastra infarinata e collocati in forno con calore moderatissimo, quel tanto che basta per farli seccare; ritirateli, quindi, poneteli in stufa tiepida per qualche ora; quando saranno ben solidi, incollate i pezzi intorno al bacino del piatto col cordone di pastina. Ponete il piatto sulla lastra calda della macchina, affinchè si attacchi la bordura alla pastina. Questa pasta si presta molto per le bordure che devono essere distaccate; si conserva sempre bianca e si ritira meno delle altre paste. (Vedi fig. 34).

Si prepara la pastina con chiaro d'uovo e farina dandole la consistenza che necessita l'impiego a cui è destinata.

1239. — Orlatura con pasta d'alzata.

Si esegue spianando la pasta, già riposata in una lastra, della larghezza di cinque centimetri e spessa cinque mill., e lunga quanto misura la circonferenza del piatto da « rilievo » (nel caso dovesse servire per piatto da « entrata », la larghezza della lista

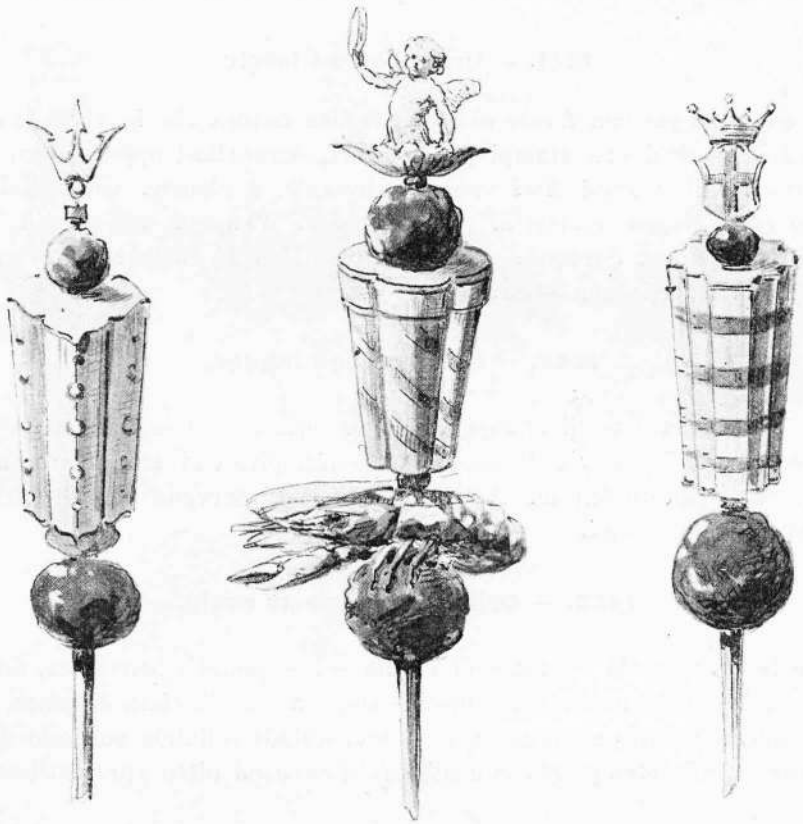


Fig. 35.

dovrà essere ridotta a tre cent.); tagliate la lista diritta da ambo le parti; rotolatela sopra se stessa; quindi spingete, col cornetto, un cordone di pastina all'ingiro del bacino del piatto, e sovr'esso stendete la lista, saldandone le due estremità, e ripiegandone, all'indietro colla mano, l'orlatura. Fate seccare la pastina da salda, ponendo il fondo del piatto sul fornello, per quell'istante necessario. Dentellate la parte superiore dell' orlatura col dentellatore apposito, e decorate l'esterno con ornati fatti colla medesima pasta, tagliati coll'asporta pezzo. Indorate coll' uovo la lista e ponetela a seccare, durante tre o quattro ore, nella stufa appena tiepida. Queste orlature convengono specialmente a vivande molto salsate per « entrate » guarnite.

1240. — Orlature con sfogliate in bianco.

Date alla pasta dieci giri; spianatela sottilmente; lasciatela riposare, quindi tagliatela mediante uno stampo a seconda del disegno ideato; collocate i pezzi sulla lastra spolverata con farina, esponetela a fuoco tenuissimo, affinchè la pasta rimanga cotta in bianco. Collate l'orlatura, sull' orlo del bacino del piatto, mediante la pastina liquida e facendo riscaldare su d' uno scaldino il disotto del piatto nel punto dove praticate la saldatura; così, pure, bagnerete, colla detta salda di farina stemperata colla chiara d'uovo, i pezzi che dovrete saldare insieme onde riparare alle soluzioni di continuità ed integrare e completare l'orlatura come sarà indicato nel motivo prescelto del vostro disegno.

1241. — Orlature con farcie.

Vengono confezionate con farcie della medesima natura che le vivande a cui servono di sostegno, ed affogate dentro stampi per orlature, scannellati oppure lisci, e abbondantemente butirrati. Gli stampi lisci vengono decorati, a piacere, con lamelle di tartufi, albumi d' uova sode, lingua scarlatta, pistacchi, ecc. Vengono affogati in bagno maria, quindi sformati sul piatto. Servono, particolarmente, per le entrate di pollame, di pesci, oppure di carni da macello con salsa.

1242. — Orlature con legumi.

Vengono confezionate negli stampi lisci per orlature, ben burrati e decorati alla certosina, con diversi legumi, e l' interno vien riempito con un apparecchio di patate, detto « duchessa », ben sostenuto. Affogate nel forno. Servono per le entrate di carni da macello guarnite di legumi.

1243. — Orlatura con pasta reale.

Preparate la pasta reale — come di regola —, e quand'è ben secca, fatele assorbire della fecola e spolveratela anche con questa. Dopo averla lasciata riposare, dettagliatela con motivi a piacere; fatela essiccare nella stufa, quindi collatela sull'orlo del piatto con salda di pastina liquida stemperata con albume d'uovo od altro appiccaticcio.

1244. — Apparecchio di riso per crostate, tamponi, tazze, ecc.

Lavate, per ben due volte, due chilogrammi di riso; imbianchitelo prelessandolo durante cinque minuti in gran copia d'acqua; dopo averlo fatto partire a freddo, sgocciolatelo e lavatelo nell'acqua calda; tornate a farlo sgocciolare; quindi ponetelo in casserola guarnita d' una salvietta pulita; aggiungete dieci gr. di albume (cinque per chilogramma di riso); ribattete la salvietta sul riso; coprite la casserola e fate cuocere a forno moderato o nella stufa, a secco, durante tre ore. Pestatelo in seguito, e trituratelo in una salvietta unta di strutto; quindi modellatelo in stampi grassati con strutto e lasciate raffreddare.

Questo riso si presta, una volta raffreddato, ad essere tagliato nella forma più conveniente, e può conservarsi, per qualche tempo, nell'acqua fresca, rinnovandola sovente.

La tazze o coppe di riso vogliono essere bianche il più che possibile; per il che occorre metterle, per due minuti, nell' acqua bollente, quindi serbarle nell' acqua fredda

fino al momento di montarle e riempirle con guarniture il cui colore spicchi e contrasti col bianco scialbo delle medesime.

1245. — Fondi di piatti, tazze e tamponi in pane.

Vengono tagliati o ricavati, nella forma designata, dalla midolla di pane raffermo; friggeteli nel burro per imbiondirli; collateli sul piatto con della pastetta o salda adatta. Le tazze non devono essere fritte che poco tempo prima di metterle in opera; quindi attaccatele sul fondo o sul rilievo, sostenendole mediante piccole spine od asticciuole.

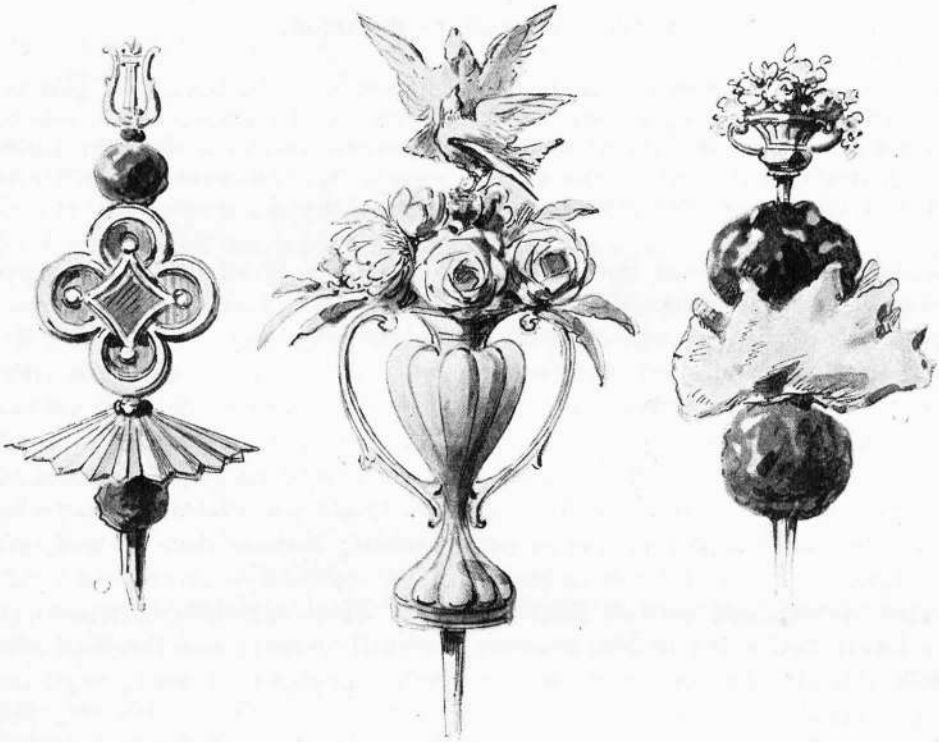


Fig. 36.

Guarnizione di legumi ed erbaggi.

Tra questi, alcuni vanno cotti al naturale, come, p. e. sarebbero i piselli, le punte di asparagi, i fagiolini verdi o cornetti; tuttavia, sovente, questi ultimi verranno tagliati a losanga o a quadrettini; invece le carote possono essere messe tagliate a dischetti, oppure tornite al pari di varî altri legumi ed erbaggi. Molti di questi vanno tagliati a giuliana, alla brunese, alla giardiniera, ecc. Ma una quantità vanno invece torniti, incisi o lavorati in varie artistiche foggie, anche talvolta da imitare — come troviamo negli antichi trattati italiani dal 500, quale p. e. quello intitolato: *Pratica di Scalcheria*, del Frugoli — i più leggiadri fiori imbutiformi o caliciformi, come pure imitazione di frutti: pigne, ananassi, melograni, oppure dar loro altre bizzarre e suggestive forme.

I legumi e frutti si torniscono con coltellino a lama sottile. I legumi che vanno torniti col coltello rigato conviene prelessarli quasi fino a cottura prima di rigarli, così è più facile l'operazione. La guarnizione chiamata primaverile vien fatta col cucchiaio a verdura o col tagliapasta a colonna, ed è composta di rape, carote, punte di sparagi, pisellini, fagiolini verdi e patatine piccolissime novelle, il tutto disposto

a gruppi. La guarnizione così detta macedonia (*macédoine*) è precisamente come la primaverile (*printaniére*) fatta con cucchiaio o col tagliapaste a colonna, dopo avere imbianchiti i legumi in acqua e sale, si uniscono insieme tutte le qualità in una saltiera, con fondo convesso, aggiungendoci burro, poco sale, cucchiaiatina di zucchero e tazza di brodo bianchissimo; fate grillettare fino che il brodo sia assorbito, dopo aggiungete due tazze di vellutata bianchissima e ristretta.

La brunese (*brounoise*) è composta di rape, carote, porri, poca cipolla, foglie di cavoli; il tutto deve essere tagliato a quadretti piccolissimi. La giuliana (*julienne*), chiamata anche *santé*, è composta dei medesimi ingredienti, solo bisogna squadrare le rape e carote con precisione come pure i porri, gambi di sedano e poi tagliarli a fette; queste fette si uniscono a due a tre per tagliarle poi trasversalmente onde formare dei dischi quadrilunghi della lunghezza di tre centimetri; questo genere di guarnizione deve essere bislessata in acqua e sale, durante pochi minuti, per poi cuocerla nel brodo o consumato.

1246. — Guarniture di tartufi.

I tartufi neri — sia del Perigord, che di Norcia o di Spoleto — che servono per guarnire vivande di rilievo, devono essere quasi sempre interi e sbucciati; raramente interi e non sbucciati (come p. e. quelli che servono per guarnire le asticciuole che vengono cotti interi nel vino ed al naturale); talvolta si servono, sbucciati, tagliati a fette grosse od a quarti, a seconda della loro grossezza e della natura della vivanda di rilievo, che devono accompagnare. (Vedi *Guarnitura Perigord, Imperiale,* ecc.).

I tartufi neri interi e non sbucciati si fanno cuocere in un soffritto di legumi e di lardo (*mirepoix*), come diremo nei *Legumi;* quelli tagliati e sbucciati si fanno cuocere dentro poco sugo di carne e vino, oppure nella salsa che deve accompagnare il rilievo; osservando che i tartufi non devono cuocere che il tempo necessario per essere compenetrati dal calore, altrimenti, cuocendo troppo, perdono del loro profumo. Se i tartufi destinati a guarnire le vivande di rilievo non fossero ben neri o di qualità non superiore, scegliete i più rotondi, svuotateli, cuoceteli e riempiteli con una dadolata adatta alla vivanda cui sono destinati a guarnire. Quelli per guarnire le asticciuole, non dovendo essere mangiati, non fa d'uopo siano perfetti; bastano siano bei neri, grossi e di forma regolare.

I tartufi bianchi, così detti di Piemonte (Alba, Broni, Stradella, Bertinoro, ecc.), ben nettati e lavati nell'acqua fredda, vengono impiegati soltanto come ausiliari nelle guarnizioni delle vivande di rilievo, specialmente affettati finemente, e crudi, negli intingoli e negli apparecchi di fonduta.

1247. — Guarniture di funghi.

Tutti i funghi commestibili di ottima qualità: ovuli, cepatelli, prataiuoli, trippetti, porcini, ecc., purchè giovani e di forma regolare, possono servire di guarnitura alle vivande di rilievo; ma, sia per evitare pericoli d'intossicazione, come per avere sempre a vostra disposizione, in ogni stagione, dei funghi mangerecci freschi, squisiti, scevri da qualsiasi pericolo, si è adottato — come tipo cucinario del fungo *commestibile* — quello che si ottiene mediante la riproduzione artificiale colle spore sulle fungaie coltivate nelle cantine, dei prataiuoli bianchi a lamelle rossiccie. Questi funghi di serra, essendo stati, per le prime volte, coltivati artificialmente a Parigi, diconsi anche « funghi di Parigi ».

I funghi vengono serviti quasi sempre intieri per guarnizione di vivande di rilievo, torniti o scannellati; in ogni caso, non s'impiegano che le cappelle, le quali devono essere il più possibilmente bianche; per ottenere questo risultato, sciogliete un pezzo di burro cui aggiungerete il sugo di qualche limone e, a poco a poco, le cappelle dei funghi, a misura che le avrete tornite; le farete, di quando in quando, saltellare, tenendo la casserola coperta fino a che non siano tutte tornite; allora fatele cuocere, durante 5 a 6 mi-

nuti, su fuoco ardente, tenendo la casserola coperta. Disponetele a gruppo intorno alla vivanda di rilievo.

Gli ovoli si servono farciti o affettati; nel primo caso si servono intorno al rilievo; nel secondo caso vengono serviti a parte. I cepatelli, o boleti, o porcini, si scelgono piuttosto piccoli e di bella forma; si torniscono e si cucciono come i commestibili di fungaia. Se grossi, si possono impanare coll'uovo e servire fritte le cappelle (V. *Fritture*).

Per ovviare le ripetizioni, rimandiamo i lettori al capitolo dei *Legumi*; qui soltanto daremo, di sfuggita, un breve cenno dei principali legumi e del loro ammannimento e disposizione come accompagnamento e guarnitura di varie vivande di rilievo.

1248. - Pisellini. — Cuoceteli all'inglese, cioè in acqua salata ed a vapore; alla francese, grillettati nel burro; all'italiana col lardo e ventresca magra.

1249. - Cornetti. — Se piccolissimi, fateli cuocere interi in acqua e sale o a vapore; se grossetti, tagliateli a quadretti o a losanga, prima di farli cuocere; la prima cottura a vapore dev'essere fatta sul momento e non troppo prolungata; grillettateli, in seguito, fuori dal fuoco, con un bel pezzo di burro fresco, e disponeteli a gruppetti intorno alla vivanda di rilievo.

1250. - Citriuoli. — Serviteli farciti, oppure fatti ridurre a gelo (*glassés*); ricopriteli on una buona salsa densa appropriata, o lucidateli col pennello con buona diaccia.

1251. - Cavoli di Bruxelles. — Sceglieteli bei verdi e rotondi. Cuoceteli in acqua salata od a vapore; rimondateli e grillettateli nel burro; disponeteli a gruppetti intorno al rilievo.

1252. - Zucchetti. — Scegliete di quella qualità, detta di Napoli, cioè rotondi, verdi, cucidi e non più grossi d'una noce col mallo; fateli cuocere in acqua salata; scolateli, fateli grillettare nel burro, su fuoco vivace, per condirli.

1253 - Sedani. — Tanto i grumoli bianchi di sedano, che il bulbo di quello rapa, serviteli tagliati a quarti, prelessati, grillettati e ridotti a gelo, od anche, questi ultimi particolarmente, salsati alla Villeroy, impanati e fritti. I gambi di sedano possono essere anche serviti abbragiati; si lasciano interi come pure tagliati in due; possono essere fatti ridurre a gelo, come pure salsati.

1254. - Carote. — Scegliete quelle novelle intere, qualità detta di Viterbo; prelessatele e fatele cadere a gelo, come per la *Nivernese*. Se grosse, tagliatele a rotelle, o col cucchiaio a legumi tornitele in varie maniere, per farle poi bislessare e cadere a gelo; tagliate a grosse fette, quindi bislessate e poi abbragiate.

1255 - Sparagi. — Se verdi, serviteli a manipoli, cioè tagliati corti uguali dai 7 agli 8 cent., bislessati, quindi riuniti a mazzetto, facendoli tenere riuniti mediante un anello, tagliato coll'asporta pezzo cilindrico, nella fetta d'una grossa carota, che farete leggermente prelessare. Se le punte degli sparagi sono bianche rosate, tagliatele corte (4 a 5 cent.) eguali, anche per grossezza o spessore; fatele cuocere in acqua salata od a vapore; quindi scolatele, grillettatele nel burro, conditele e legatele con un po' di vellutata.

1256. - Cipolline bianche — Se piccole, imbianchitele, poi fatele ridurre a gelo con un po' di brodo, aggiungendo un pizzico di zucchero. Se grosse e fresche, svuotatele, farcitele e diacciatele.

1257. - Carciofi. — Sia che prendiate dei carciofini d'Orbetello, di Bosa (Sardegna) che di quelli primaticci di Sanremo o di Bordighera o di Nizza — che sono piccoli e teneri — gli farete cuocere, dopo averli girati (cioè tolte, girando col taglio del coltello, le punte ed il verde viola troppo aspro), intieri. in guazzetto; oppure spaccati a quarti, infarinati e fritti od anche prelessati, scolati, quindi grillettati nel burro e poco sugo di limone. I girelli di carciofini, come sopra dicemmo, possono essere serviti — sia interi che a quarti — disposti intorno alla vivanda di rilievo ed anche riempiti con altri piccoli legumi di guarnizione, ma possono anche, specialmente quelli un po' grossetti, essere farciti, sia di grasso che di magro, dopo essere stati girati, spaccati, prelessati ed alquanto scavati per far posto al ripieno.

1258. - Marroni. — Si servono, generalmente, come passato o purea di castagne, tanto colle vivande di « rilievo », che con quelle di « entrate » calde, ma più per quest'ultime, mentre i marroni intieri — ben sbucciati della corteccia e pellicola, quindi cotti nel brodo fino a ridurli a gelo senza frantumarli — convengono maggiormente ai rilievi, insieme co' tartufi neri.

1259. - Patate. — Prescindendo dalle patate tornite a crudo, poscia bollite in acqua salata, che convengono piuttosto ai « rilievi » di pesci; per le guarniture di rilievi di grasso si servono le patate in purea, alla duchessa, in crocchette; oppure tornite in pallottole od a groose olive e fritte nel burro. Tra quelle fritte, abbiamo le patate così dette a castello (*Château*). Si possono anche servire farcite, dopo averle fatte lessare colla buccia; e, raffreddate che siano, svuotarle col cucchiaio adatto, quindi riempirle con farcia per grattino, e disposte le une vicine alle altre in una teglia, sopra un fondo di lardo, che bagnerete fino ad un quarto della loro altezza con buon fondo di cucina, facendole cuocere, su fuoco moderato, durante 20 minuti circa.

1260. - Pomidoro. — Si servono, ordinariamente, farciti: di grasso, con midollata (*godiveau*), oppure alla provenzale o alla genovese, con farcia al grattino.

1261. - Battughe. — Si servono, intorno ai rilievi, abbragiate semplici, oppure farcite, lucidate col pennello a diaccia. Si dispongono a corona, o accavallate l'una sull'altra.

1262. - Melanzane. — Quelle piccole, di bel colore violaceo scuro, come quelle della Riviera Ligure, si servono intiere oppure spaccate e farcite, sia di grasso che di magro; ed anche tagliate a spicchi, prelessate, infarinate e fritte.

1263. - Cavoli. — Sceglieteli belli bianchi, oppure verdi e crespi; serviteli abbragiati od anche farciti; nell'un modo come nell'altro devono essere divisi e cotti a mazzetti. Inquanto ai rotolini di cavolo o « bodini », fateli abbragiare, quindi, ben scolati e sgrassati, schiacciateli col cucchiaio per rotolarli, come dei salsiciotti, entro una salvietta che stringerete con forza; ponendo il composto a raffreddare sotto leggera pressione; quindi spiegate la salvietta e tagliate trasversalmente il bodino a rocchi, che, messo in

teglia ed irrorato con diaccia sciolta, scalderete alla bocca del forno. Si servono anche i cavoli in timballetti, dentro stampini burrati per dariole, il di cui fondo sarà stato coperto con un disco di lingua scarlatta; riempiteli coi cavoli ben salati e compressi; ponete gli stampini in bagno-maria, per mezz'ora; quindi sformateli.

1264. - Broccoli e Cavolifiore. — Serviteli semplicemente divisi, come tanti mazzetti, dopo averli lessati in acqua salata; oppure impanati e passati nel tuorlo d'uovo e fritti ed anche serviti alla Villeroy. I broccoli si possono anche far grillettare nel burro e servirli intorno al rilievo.

1265. - Crauti. — Lavate il crauto (*Sauer-Kraut*), sgocciolatelo e ponetelo a cuocere, in casserola, con grasso d'oca od altra buona sgrassatura; bagnatelo, quasi a livello, con brodo, aggiungendo un pezzo di ventresca affumicata, sbollentita e ripulita, nonchè un piccolo salsiciotto ed un mazzetto di prezzemolo guarnito; ponete a cuocere al coperto, dentro forno di calore moderato, durante 4 a 5 ore, affinchè si raffermi alquanto ed assorba quasi tutta la cozione; a questo punto scolatelo del grasso, aggiungete mezzo bicchiere di Madera, oppure di vino bianco ottimo; coprite e lasciate subbollire ancora per qualche minuto. Legate il crauto con un po' di salsa ridotta, e servitelo così, intorno alla vivanda di rilievo, unendogli anche, come guarnitura complementare, la ventresca tagliata a dadolini.

Guarniture generiche diverse.

Le seguenti guarniture — che s' adattano indifferentemente tanto ai piatti di carne (*rélévés*), come le precedenti di legumi e d' ortaglie, ma forse più s'addicono ai piatti caldi d' entrata (*entrée chaudes*), specialmente alle superne (*sûprèmes*) ed ai soffiati di volatili (*soufflés de volaille*), alla capponcina soffiata (*Poularde soufflée*), ai varî *pöelés* (sistema aristocratico di allessatura) di carni bianche, ed alle varie vivande di entrata calda (*entrée chaude*), specialmente per quelle dei *pochés* (sistema di semicottura ideale, rapida, per coagulazione o rappresione, o per affogamento), per gli *entrebroche*, gli abbragiati, e simili — le abbiamo classificate a parte, tra le generiche, per differenziarle da quelle successive, speciali e titolari a ciascuna vivanda, tanto da costituire la guarnitura tipica, nominale ed obbligatoria di ogni singolo apprestamento.

1266. — Guarnitura di creste e d'arnioni di pollame.

Sceglietele fresche e tenere le creste; spuntatele colle forbici; tagliatele dritte alla base; tuffatele nell'acqua calda onde facilitarne la spellicolatura dell'epidermide, mediante lo strofinamento con un pannolino; quando saranno ben pulite, sguazzatele nell'acqua tiepida e fatele imbianchire, coadiuvando l'anemizzazione spremendole tra le mani per farne uscire il liquido sanguinolento; ridotte bianchissime, scolatele, e cuocetele in un « bianco » insieme ad un pezzo di burro e succo di limone, su fuoco moderato, coperte con larghi faldoni di lardo. Se dovessero servire per guarnire le asticciuole, tenetele molto più scarse di cottura di quelle per guarnitura di rilievi. Queste creste di guarnitura le disporrete a gruppi, lasciandole nel loro stato naturale oppure salsatele leggermente in bianco. Vengono pure servite come guarnitura le creste alla Villeroy. Gli arnioni o « fa-

giuoli di gallo » si fanno soltanto bislessare mantenendoli nell'acqua calda, sul fuoco durante quel tempo necessario per rassodarli e permettere al calore di compenetrarli; asciugateli e disponeteli in gruppi intorno alla vivanda di rilievo, lasciandoli al naturale o velandoli con vellutata.

1267. — Guarniture di petti di pollame.

Vengono serviti in due maniere: variegati (*bigarrés*), oppure sabbiati o granellati. I primi s'ammanniscono: ritirando primieramente il tendine o nervo interno, battendoli leggermente col manico del coltello e praticando trasversalmente delle piccole incisioni, alla distanza di un cent. tra di loro, nelle quali introdurrete dei mezzi rondini di tartufi estratti coll'asporta pezzo a colonna e tagliati per isbieco; spingeteli questi semirondini per metà nella polpa del petto di pollo, per modo da simulare una serie di squame embricate una sull'altra come le tegole dei tetti. I petti, così variegati, gli farete rassodare nel burro chiarificato. I secondi si preparano — dopo averli ben regolati — umettando la parte che volete sabbiare, con albume d'uovo, quindi vi passerete immediatamente sopra una tritura finissima di tartufi neri e di lingua scarlatta, per modo da coprire quella superficie albuminata con uno strato eguale di quelle granulosità, che farete rassodare in una teglia con burro. I petti possono essere anche serviti in forma d'anelli, in bianco, oppure impanati alla Villeroy e fritti.

1268. — Guarnitura di aleroni di pollame.

Scegliete, preferibilmente, le ali del tacchino oppure di pollastra; fiammeggiatele sulla lampada a spirito; disossatele fino alla giuntura; riempite il vuoto lasciato dall'osso estratto, con farcia da chenelli; rivolgetene la cute all'interno ed assicuratela con cucitura di refe; bislessatele, quindi crogiuolatele nel burro. Servitele salsate in bianco, oppure fritte alla Villeroy. Collo stesso procedimento si possono farcire i prosciuttini o gambe di pollo, di tacchino, d'anitra, dopo averne estratto l'osso.

1269. — Guarnitura di cervelle e granelli.

Diguazzate e mondate dalle membranelle venose (pia madre degli anatomici) che le ricoprono, delle cervelle di vitello, o d'agnello, o di montone, bislessatele in acqua acidulata. Dividetele, a seconda della grossezza, a metà, a quarti, oppure a grosse fette per farle impanare, dorare e friggerle. Potete anche servirle in conchiglie, negli stecchi o nelle reticelle (*crepinettes*). Quelle d'agnello possono essere leggermente salsate.

In quanto ai granelli — di manzo o di vitello — procedete come per le cervelle, sul principio; spellateli, poi cuoceteli in acqua acidulata con legumi tagliuzzati e mazzetto di prezzemolo tagliati a pezzi regolari. Serviteli al naturale oppure impanati e fritti.

1270. — Guarnitura di animelle di vitello e d'agnello.

Le animelle di vitello dopo essere state fatte sgorgare e ben nettate ed asciugate, le servirete come guarnitura di vivande di rilievo, a foggia di scaloppini — sia steccati di lardo che di tartufi — impanati e fritti nel burro. Le animelle d'agnello — anch'esse ben nettate e parate — le crogiuolerete in un fondo butirroso, e poi le disporrete in-

torno alla vivanda di rilievo, sia leggermente salsate, oppure lucidate col pennello intriso di gelo di carne (*glace*).

1271. — Guarnitura di chenelli.

Generalmente si foggiano col cucchiaio, si fanno rassodare e si dispongono intorno alla vivanda di rilievo, a gruppi o in corona, velati con salsa; oppure impanati e fritti. Per i grossi chenelli decorati od ornati con tartufi o lingua scarlatta, gli modellerete prima su carta di forma ovale oppure rotonda, ne bagnerete la superficie con albume, gli decorerete e gli farete rassodare.

1272. — Guarnitura di pieducci di vitello, di maiale, ecc.

Quelli di vitello e d'agnello gli servirete fritti (V. *Fritture* nei *Fuori d'Opera caldi*); quelli di maiale, potrete anche servirli farciti oppure nelle reticelle, come sarà descritto nei rispettivi capitoli.

1273. — Guarnitura di salsiccia o salsicciotti.

Le piccole salsiccie profumate, come quelle di Treviso, o luganiche uso Monza, o quelle colla cipolla, alla francese — dette però *Chipolata* con antica espressione italiana — vengono cotte nel brodo oppure nel burro, quindi spellate e tagliate a pezzi. Le grosse salsiccie, uso salamelle, possono essere rostite sulla gratella e disposte intorno al rilievo.

1274. — Guarnitura di rotelle di midollo.

Prendete il midollo di bue, affettatelo, prelessatelo, per sbianchirlo, nell'acqua e sale conditelo nell'aceto, e servite con salsa al Madera.

Serve specialmente per quelle vivande designate: « al midollo » (*à la moëlle*).

1275. — Guarniture con farinacei.

Per evitare ripetizioni, diremo che le varie maniere di ammannimenti ed apprestamenti descritte nelle *Minestre di farinacei* o di *Paste asciutte* all'italiana, sono applicabili alle guarniture per vivande di rilievo che vengono servite disposte all'ingiro di queste, oppure servite a parte in una casserola o teglia d'argento. I principali elementi per confezionare queste guarniture sono: i *maccheroni*, le *tagliatelle*, il *risotto* — sia in bianco alla fiorentina che giallo collo zafferano alla milanese, sia alla turca uso pilao, che all'indiana, oppure alla persiana, ecc. — tanto di grasso che di magro; la *polenta*, dopo essere stata condita, la porrete in stampini per darìole, unti di burro, spennellata con gelo; quindi, fatto rassodare il composto nel forno, durante 5 a 6 minuti, sformerete i panelli (lo stesso procedimento può applicarsi al risotto). A queste guarniture s'addicono, quali ingredienti complementari, dei tartufi (sia neri che bianchi), dei funghi, delle salsiccie o *chipolata*; del prosciutto; dei girelli di carciofi (come nel *riso alla Valenciennes*); delle ostriche e delle arselle per il riso magro. Così, pure, alcune salse, quali la besciamella (nelle *tagliatelle*), il passato di pomidoro (nel *risotto* di magro), senza tener conto degli aromi e pimenti speciali, dei condimenti con diversi burri e formaggio; dei sughi e via dicendo.

Tra le straniere: i *Knodel* tedeschi, impastati con lievito di birra ed accompagnati con salse di frutta o marmellate; ed anche i varî ravioli russi, livoniani, polacchi, siberiani, ecc., già descritti.

Guarniture speciali.

Queste sono le guarniture tipiche o speciali che convengono generalmente ai piatti dove sono menzionate; benchè talune possano essere anche adoperate da sole, specialmente in timbaletti, in crostate, in volantini od in altre forme di pastelli e boccatine. G' ingredienti sono tratti, promiscuamente, sia dagli erbaggi e dai legumi, sia da quelle guarniture che designammo sotto il nome di generiche. Alcune — come la Chambord, la Radziwil — contengono elementi misti ricavati in prevalenza dai pesci, ma non essendo integralmente magre, come quelle che enumereremo nel capitolo che tratta *Dei Pesci*, le elenchiamo intanto in questo catalogo, ripetendole, nel caso modificate, in quello delle *Guarniture di magro*.

1276. — Guarnitura all'Andalusa.

Lattughe e cavoli abbragiati; salsicciotti collo zafferano di Spagna, detti *chorizos*, cotti co' cavoli e tagliati a fette, ceci (*garbanzos*), peperoni gialli spaccati in due e cotti sulla graticola, e noce di prosciutto a fette. Si servono i legumi, guarniti con riso alla greca, a gruppi intorno al « rilievo », le fette di salsicciotto e di prosciutto si pongono in capo al piatto di servizio. Salsate con spagnuola ridotta, mescolata con colato di pomidoro. Serve per pezze di macelleria e cacciagione.

1277. — Guarnitura all'Arlesiana.

Melanzane tagliate a rotelle (1 centimetro di spessore), infarinate e fritte nell'olio; pomidoro sbucciati, tagliati a fette e grillettati nel burro; gruppetti di cipolle tagliate ad anelli, infarinate e fritte. Accompagnate con semigelo tomatato. Serve per giratelle (*tournedos*) e noce di vitello.

1278. — Guarnitura alla Beatrice.

Spugnole fritte e diacciate; carote tornite, quarti di carciofi stufati e patatine cotte con brodo e burro.

1279. — Guarnitura alla Franco Berra.

Bodini di pollo alla duchessa, cotti in formette per Savarini, riempiti di una buona dadolata di tartufi bianchi, creste, granelli e cappelle di funghi ben bianche.

1280. — Guarnitura alla Berricciona (*Berichonne*).

Pallottole di cavolo abbragiate; piccole fette di lardo magro (ventresca) cotte col cavolo; cipolline e marroni cotti nel fondo della pezza di carne di rilievo che devono accompagnare. Accompagnate la guarnitura coi fondi di abbragiamento legati con *arrowroot*.

1281. — Guarnitura alla Borghese.

Cipolline fatte cadere a gelo; dadolini di ventresca rosolati; carote tornite a spicchi e ridotte a gelo. Il tutto cotto colla pezza di carne da macello in trattamento. Accompagnate con il fondo d'abbragiatura.

1282. — Guarnitura alla Borgognona.

Cipolline ridotte a gelo; dadolini di ventresca rosolati; funghi piccoli tagliati in 2 o in 4 spicchi e grillettati nel burro, quindi cotti colla grossa pezza di bue in trattamento, inaffiata con vino rosso di Borgogna. Accompagnate con la salsa d'abbragiatura.

1283. — Guarnitura alla Brabantina.

Crostatine guarnite con cavoli di Bruxelles, bislessati e stufati; velate con salsa Mornay e diacciate; crocchette di patate duchessa in forma di piastrelle. Accompagnate, con sugo legato, le grosse pezze di macelleria.

1284. — Guarnitura Bristol.

Crocchette di risotto; fagioli verdi granati, cotti e legati con vellutata; piccole patatine rotonde, cotte nel burro e velate con sugo di carne ridotto a gelo. Accompagnate la pezza di carne da macello col fondo d'abbragiatura.

1285. — Guarnitura alla Bruxelles.

Indivie abbragiate e mantenute bianche; patate « castello »; cavoletti di Bruxelles bislessati e stufati nel burro. Accompagnate la grossa pezza di carne da macello con mezzogelo chiaro al Madera.

1286. — Guarnitura alla Camerani.

Fate cuocere, dopo averli rinfrescati e ben scolati, dei crauti (*sauer-kraut*); scolateli ancora su d' un setaccio; quindi riponeteli nella teglia, aggiungendo loro dei tartufi tagliati alla *Montglas*, un bicchiere di Madera e un po' di diaccia. Ponete la casserola su fuoco ardente, fate ridurre il liquido, rimestando i crauti affinchè non s'attacchino o prendano del bruciaticcio. Servite questa guarnitura, inventata dal grande gastronomo e comico italiano (lo *Scapino* della « Compagnia Reale » di Parigi), all'ingiro del piatto dove avrete collocata la vivanda di rilievo.

1287. — Guarnitura alla Castellana.

Fondi di carciofi farciti con passato di marroni stufati, ultimato con *Soubise* piuttosto densa; fate rosolare nel forno; accompagnate da lattughe abbragiate, patatine arrostite fondenti. Salsate con fondi della pezza (pollame o carne da macello) uniti a salsa col Madera.

1288. — Guarnitura alla Castigliana.

Cassettine di patate duchessa, colorate nel forno sull'istante; guarnite con fonduta al pomodoro accentuata coll'aglio. Bordura di rotelle di cipolla e di peperoni rossi e gialli conditi, infarinati e fritti nell'olio. Accompagnate le giratelle e la noce di vitello, con fondi di sdiacciamento tomatati.

1289. — Guarnitura alla Catalana.

Salsiccie dette *chipolata*; marroni cotti nel consumato; schiappe di pomodoro stufate e guarnite con piccole cipolline ridotte a gelo; funghi crudi, tagliati a spicchi e grillettati nel burro. Accompagna il tacchino o le pezze di carne, con i proprî fondi d'abbragiatura.

1290. — Guarnitura alla Certosa.

E costituita da piccole forme di passato di verdure o d'erbaggi — specialmente di spinaci — o di legumi, con gelatina. Vi è anche una Certosa di patate, costituita da un'insalata di quel tubero, servita in piccole forme.

1291. — Guarnitura alla Chambord.

Comporta primieramente una finanziera completa; quindi chenelli di pesce, latteruoli e lingue di carpioni, filetti di sogliole, gobioni fritti sotto forma di manicotti (cioè: che la parte centrale del corpo è panata all'inglese oppure coll'albume d'uovo sbattuto), delle olive, delle uova fritte, dei crostoni, dei tartufi intieri, dei gamberetti, ecc. — Questa guarnitura non dev'essere mescolata, ma le animelle, dopo essere state abbragiate, verranno mantenute nel loro sugo ridotto; le creste, gli arnioni, nella loro cozione, come pure i funghi; i chenelli, nella salsa Chambord; le uova fritte, i gobioni, i filetti di sogliole nella stufa, per modo che, nell'istante di servire, si proceda speditamente alla guarnitura della pezza di grosso pesce abbragiato, sia carpione, storione, trota e salmone. — Salsate leggermente il tutto e servite, a parte, in salsiera, come pure, in una casseroletta d'argento, della detta guarnitura Chambord, qualora il numero dei convitati sia ristretto.

Può questa guarnitura essere servita sola — benchè raramente — in cassettine, in ventinvola, sopprimendo però i gobioni (*goujons*) fritti.

1292. — Guarnitura alla Choisy.

Dodici piccoli grumoli di lattughe abbragiate e 24 patate « castello »; salsa mezzogelo. Accompagna il filetto di bue alla Choisy, le giratelle e la noce di vitello.

1293. — Guarnitura Choron.

Dodici piccoli fondi di carciofi guarniti con pisellini oppure con punte di sparagi legati con burro; aggiungete una trentina di patate nocelle. Salsa bearnese tomatata. Accompagna le giratelle e le noci di vitello.

1294. — Guarnitura colla Cipollata.

Prendete di quei salsicciotti detti *chipolata* dai francesi, oppure delle nostre salamelle lombarde « cervellate », od anche dei cotechini di Cremona o dell'Emilia, fate cuocere questi ultimi nel vino, e gli altri, se preferite, sulla gratella; quindi dettagliateli a rotelle; fate ridurre a gelo delle cipolline; imbianchite, bislessandoli, alcuni marroni; tornite delle cappelle di fungo e cuocetele con burro e succo di limone. Disponete queste varie guarniture all'intorno della vivanda di rilievo e velate con salsa al Madera.

Potete guarnire con questi elementi alcune vivande calde d'entrata; in questo caso, mescolateli in una teglia per poi salsarli e servirli.

1295. — Guarnitura Clamart.

Croste di tortolette guarnite di pisellini alla francese legati e addizionati con lattughe cotte e cesellate e sugo legato della grossa pezza di macelleria in trattamento.

1296. — Guarnitura Clermont.

Marroni stufati ed infranti (500 gr.), addizionati con 30 gr. di burro e legati con *Soubise* (un decilitro o poco più) e 4 tuorli d'uovo. Affogate in stampini per dariole burrati e situate su rotelle di cipolle fritte. Accompagna le giratelle o noci di vitello con salsa *Soubise* chiara.

1297. — Guarnitura alla Cougnet.

Melanzane farcite alla nizzarda, cotte al forno con olio; pomidoro farciti alla genovese cotti al forno con olio; crocchettine di patate in forma di dischetti, scaloppine di animelle panate alla milanese.

1298. — Dadolata o Salpicone.

È una finanziera minuscola tagliata a dadi, nella quale aggiungerete un po' di lingua scarlatta e di prosciutto fino affumicato. Viene servita in bianco o in bruno, cioè in vellutato leggermente legato oppure con spagnuola, per gli articoli ov'è menzionata. — Sola viene servita in bocconcini (sia in pasta da tagliatelle che per sfogliata), ed anche nei piccoli pastelli col sugo (*petits pâtés*).

1299. — Guarnitura alla Druard.

Scaloppe di pollo con selvaggina, tartufi e funghi, legate in un vellutato con tuorli d'uovo. Serve — al pari della *Villeroy* — anche come apparecchio per avvolgere quegli articoli nei quali è fatta menzione e che generalmente devono andare fritti o sulla gratella. A quest'effetto devono essere avvolti nella reticella di maiale e panati all'inglese. Si presta anche per imbottire varie vivande per entrate calde, confezionare bodini, crocchette ed anche rossole.

1300. — Guarnitura alla Duchessa.

Briozzi o navicelle di quell'apparecchio di patate detto: « alla duchessa »; rocchetti di riso, zucchettine nel sugo. Accompagna le pezze di macelleria, le giratelle e le nocelle di vitello Salsa al Madera.

1301. — Guarnitura alla Fiamminga.

Bislessate del lardo affumicato; quindi cuocetelo; alternatelo, in giro alla vivanda di rilievo, con gruppi di cavoli abbragiati; di grosse carote e navoni torniti periformi, ridotti a gelo od abbragiati. Accompagna pezze di macelleria.

1302. — Finanziera.

Tanto questa guarnitura, che quella che descriveremo sotto il titolo di *Tolosana*, costituivano, anticamente, colle rigaglie di pollo, le *minutalia* dei cuochi romani, i cibrei dei nostri cuochi trecentisti, e gli

elementi per varii intingoli e manicaretti, più noti, oggigiorno, sotto il nome di *ragout*, o di ragottini. Nell'antica cucina francese — specialmente quando, come da noi, si era rifugiata nei conventi, durante il periodo delle invasioni barbariche — queste rigaglie venivano dette *Béatilles* (beatiglie). Infatti, se la nostra denominazione trecentista fa assurgere questo cibreo alla regaglia dovuta al prence sovrano, quella datagli dai monaci francesi la eleva agli onori d'una vivanda da beati.

Le antiche « beatiglie » comprendevano anche gli aleroni ed i ventrigli del pollame.

Sgorgate e prelessate delle animelle di vitello, cervelle, creste ed arnioni; steccate le animelle, abbragiatele, cuocete le cervelle in un brodetto, le creste e gli arnioni in poco consumato bianco; preparate chenelli, funghi e tartufi; ponete tutti questi ingredienti insieme, dentro casserola a bagno maria, con una buona salsa spagnuola ridotta con Madera. Possono anche essere tenuti separatamente in un po' di sugo, oppure nella spagnuola. I gamberetti devono essere cotti semplicemente come per cespuglio, tenete al caldo anch'essi. Serve come guarnitura per tutte le vivande designate « alla finanziera » ed anche sola, in crostata di ventinvola alla finanziera, in cassette, in timballo o crostata di tagliatelle od altra sotto forma di pastello caldo od anche in una così detta casserola di riso. (Vedi fig. 37).

Fig. 37 — Finanziera

1303. — Guarnitura alla Fioraia.

Tagliate ovali, col cucchiaio per legumi, delle carote e dei navoni che farete ridurre a gelo (250 gr. di cadauno); la stessa quantità di piccole patatine « castello » (*château*) e di cavoli fiori; 150 gr. di pisellini legati col burro ed altrettanto di cornetti, tagliati a losanga od a quadretti. Disponete a gruppetti, specialmente per grossi rilievi di carne.

1304. — Guarnitura alla Fiorentina.

Dodici piccoli sobricchi di spinaci; altrettanti sommomoli di riso, teste di funghi panate e fritte nel burro, fagiolini verdi all'inglese. Salsa a mezzo gelo, colorita col pomidoro. Accompagna rilievi di carni.

1305. — Guarnitura alla Fittaiuola.

Cavoli e lattughe abbragiate disposte a piccoli gruppi; carote tornite, bislessate e cotte con brodo; patate tornite rotonde e cotte nel burro. Il tutto disposto a gruppi, alternando i colori. Vi si può aggiungere del prosciutto o ventresca tagliata a dadi.

1306. — Guarnitura alla Francese.

Crostatine fatte di patate alla Duchessa, impanate e fritte, svuotate e riempite di una miscellanea di legumi, lattughe abbragiate, bocconcini di punte di sparagi, e di cavolfiori diacciati con salsa olandese.

1307. — Guarnitura alla Garibaldi.

Piccoli pomidoro farciti, piccole melenzane egualmente farcite, fagiolini verdi al burro e patatine al cucchiaio cotte con brodo e burro.

1308. — Guarnitura alla Gastronomica.

Fondi di carciofi ridotti a gelo e riempiti con una brunese composta di rape, carote, porri e pisellini; bocconcini di punte di sparagi, fagiolini all'inglese, cavolfiore, il tutto disposto con buon gusto a gruppi.

1309. — Guarnitura alla Giardiniera.

Si compone, più specialmente, di: carote, navoni, cavoli-rape, radici di sedano, citriuoli, cavolini di Bruxelles, cavolfiori, broccoli, cipolle, piselli, fagiuoli verdi o cornetti, fagiuoli bianchi granati, ecc. ed a seconda della stagione si fa la scelta, cercando, come nella « Miscellanea », di variegare gli elementi erbacei e leguminosi freschi. I cavolfiori, i broccoli, e simili, vanno divisi in mazzetti e cotti in acqua salata od a vapore; i talli di Bruxelles gli prelesserete in acqua salata, quindi ben assaporati gli farete grillettare nel burro; così, pure, i cornetti — tagliati a losanga — e cotti ben verdi, gli farete saltati nel burro. I cavoli, sia verze, sia broccoli, che fiori, dopo averli fatti bislessare, gli dividerete in gruppi che farete abbragiare, ed anche potrete farcirne le foglie. Le carote, i navoni, i cavoli rape, i sedani, i citriuoli gli foggerete a palline con cucchiaio da ortaggi, o gli taglierete a spicchi; gli farete bislessare, quindi ridurre a gelo nel brodo, così pure le cipolle se piccole; inquanto alle grosse, le potrete farcire, quindi far cuocere nel forno od abbragiare. Questi legumi gli disporrete intorno alla vivanda di rilievo, divisi in gruppi o mucchietti.

1310. — Guarnitura alla Godard.

Grossi chenelli decorati con tartufi; piccole animelle di vitello; scaloppini o braciuoline lardellate e diacciate; tartufi e cappelle di funghi intere; il tutto disposto a gruppi intorno alla vivanda di rilievo, salsando leggermente i chenelli ed i funghi, mentre i tartufi e le braciuole velerete con diaccia. Salsa Godard, a parte. Accompagna rilievi di pollame e grosse pezze di carne.

1311. — Guarnitura alla Imperiale.

Procedete come la Perigord, ma con dei piccoli tartufi, cui aggiungerete degli scaloppini di fegato grasso; cappelle di funghi scannellate; creste ed arnioni; chenelli di pollo foggiati col cucchiaio. Disponete questi elementi a gruppi; i chenelli potrete anche velarli con salsa Tolosa ben ridotta e succosa.

1312. — Guarnitura all'Italiana.

Bodini di spinaci, di carote, di sedano foggiati dentro formette per darìole, fatte rinvenire a bagno maria; guarnite il piatto di rilievo, screziando e variegando i colori.

1313. — Guarnitura alla bionese.

Cipolle mezzane imbianchite e farcite; fondi di carciofi fatti cadere a gelo nel vino bianco, patatine fondenti, marroni interi diacciati.

1314. — Guarnitura alla bombarda.

Ventresca di maiale affumicata e prelessata a cottura; cavoli abbragiati sotto forma di bocconcini; mezze carote tornite a foggia di pere e ridotte a gelo; salsiccia di Monza o di Treviso a pezzi; disponete il tutto in giro al piatto, a gruppi.

1315. — Guarnitura alla Maintenon.

È piuttosto un apparecchio che serve quasi esclusivamente per le vivande farcite alla Maintenon. Si compone di 4 decil. di besciamella, un decil. di Soubise; fate ridurre a metà; legate con 3 tuorli, e addizionate con 100 gr. di funghi tagliati sottilmente a fette, e stufati nel burro. — Serve particolarmente per farcire le costolette di vitello dedicate alla suddetta favorita, quindi moglie morganatica di Luigi XIV.

1316. — Guarnitura alla Marengo.

Si compone di funghi, di tartufi, d'uova fritte nell'olio, di crostoni e di gamberetti che accompagna il « pollo alla Marengo ». In quanto alla salsa è composta metà di spagnuola, metà di pomidoro con mezzogelo, erbuccie fine e succo di limone all' ultimo istante.

1317. — Guarnitura alla Milanese.

Si compone di tartufi, funghi, salsicciotti di verzata, chenelli di pollo con marroni, arricchita, a volontà, con animelle steccate e cotte nella riduzione del loro sugo ed anche con allodole rostite con tartufi. Viene servita specialmente col tacchino o *pollin* di Natale. Sola può essere servita in cassette, in volantini e simili.

1318. — Guarnitura Miscellanea.

Prendete e mescolate — variando il più possibilmente i colori ed assortendoli con buon gusto — i migliori legumi freschi della stagione scegliendoli tra i più teneri ed i più fini, quali: pisellini; cornetti o fagiuolini; punte di sparagi verdi, bianche e violette; cavolini di Bruxelles, cavolfiori e broccoli; carotine novelle; navoncelli; sedani; girelli di carciofini; fave, fagiuoli sgranati bianchi o così detti « dell'aquila »; citriuolini, barbabietole e via dicendo. Cuocete quelli che devono essere cotti; bislessate od imbianchite gli altri, o riduceteli a gelo con un poco di brodo ed un pizzico di zucchero, secondo la loro natura; quindi mescolateli in una teglia dove gli farete riscaldare con burro, condirete e legherete con un po' di vellutato e di besciamella ridotta; ultimando con diaccia. Questa guarnitura la disporrete in giro alla vivanda, oppure in piatto separato.

NB. — I varî legumi verranno tagliati — se grossi — a fette o a rotelle, come p. e.: le carote; oppure lasciati intieri se piccoli e teneri; o torniti col cucchiaio da legumi, specialmente per le radici, onde ottenerle rotonde; inquanto agli sparagi verranno tagliate le punte della lunghezza di 2 cent., ed i cornetti a losanga od o quadretti.

1319. — Guarnitura alla Moderna.

Certosina di legumi mondati, e darìole riempite con una farcia da chenelli, e con una dadolata composta di fegato d'oca e tartufi, lattughe farcite e diacciate, e patatine al naturale.

1320. — Guarnitura alla Molteni D'Annoni.

Bodini di piselli ben verdi, foggiati dentro formette per darìole; pomidoro farciti con del passato di carne legata; zucchettine, grosse come una noce, diacciate con sugo biondo.

1321. — Guarnitura alla Molteni Primo.

Bodini di spinaci, foggiati dentro stampini per babà, carote di eguale grossezza tornite col coltellino rigato, patatine foggiate ad oliva, cotte con brodo e burro.

1322. — Guarnitura alla Montagné.

Foglie di cavoli farcite ed abbragiate, carote e rape tornite col coltellino rigato, patatine tornite a foggia d'olive, cotte con brodo e burro.

1323. — Guarnitura alla Montglas.

Secondo il Dubois (Vedi *Cucina Classica*): « Si può preparare una dadolata (*salpicon*) di lingua, di tartufi, di funghi di pollame, di fegato d'oca (*foie-gras*), ecc., ed unirla ad una salsa bianca o bruna » ed ecco ottenuta la dadolata alla Montglas, che molti, per brevità, sottacciano il sostantivo « salpicone », scrivendo o proferendo soltanto quello di *Montglas*, che non sarebbe altro che un aggettivo di modalità della *sottintesa* dadolata o « salpicone », ed allo stesso titolo che il « salpicone » o dadolata *alla Reale*, « *alla Finanziera*, *alla Tolosana*, *alla Perigord*, *alla Tartaruga*, *alla Cacciatora*, *alla Italiana*, *alla Siciliana*, *alla Reggenza*, *ecc.*, *ecc.* Quello che dà realmente carattere speciale a questa dadolata, ossia alla *Guarnitura alla Montglas*, è il fegato grasso d'oca, messo, come dadolata ed a fette, riscaldato e ben ridotto colla salsa, nella guarnitura. Erronea è la denominazione e derivazione di *Montgelas* o *Montgelat*, perchè non v'entra nè gelo (*glace*), e tanto meno gelatina; poichè — come spiega abbastanza la parola « salpicone », benchè sottintesa —, e il Dubois dichiara esplicitamente, basta della salsa bianca per fare la *Montglas* o « Salpicone alla Montglas ».

1324. — Guarnitura alla Napoletana.

Si compone di pochi maccheroni cotti nel consumato, conditi alla Napoletana con un po' di salsa di pomidoro e di sugo di genovese, oppure di pollo ridotto a consistenza gelatinosa, nel quale porrete chenelli di pollo, tartufi, funghi, creste ed arnioni, fegato grasso,

lingua scarlatta e qualche lamella di animella di vitello. Può essere servita sola in timballo, in ventinvola, in cassette, in crostata.

1325. — Guarnitura alla Nivernese.

Carotine novelle intiere e di eguale dimensione, bislessate e fatte ridurre a gelo con un po' di brodo, burro ed un pizzico di zucchero.

1326. — Guarnitura alla Nizzarda.

Piccole zucchettine e piccoli pomidoro farciti alla provenzale; piccoli carciofi abbragiati, patatine novelle di eguale grossezza.

1327. — Guarnitura alla Orbetellese.

Carciofini stufati nel burro e brodo; zucchettini, di eguale grossezza dei carciofi, stufati nel sugo di carne; piccoli pomidoro farciti, ed olive tornite.

1328. — Guarnitura alla Paesana.

Grosse carote tagliate a fette dello spessore di 2 cent., prelessate ed abbragiate; citriuoli farciti a tronconi; salsicciotti o salamelle cotte sulla graticola e tagliate a pezzi e disposte all'ingiro della vivanda.

1329. — Guarnitura alla Perigord.

Tartufi neri, intieri, ben rotondi; sbucciati e cotti nel Madera con un po' di sugo (da 7 ad 8 minuti di cottura); fate quindi ridurre la loro cozione quasi fino a gelo. Disponeteli intorno al piatto; pennellateli con salsa Madera.

1330. — Guarnitura alla Piemontese.

Stampini foderati per darìole, con maccheroni sostenuti con farcia da chenelli, riempiti con la dadolata (uso salpicone) a bagno maria; gnocchi di semola tagliati a mandorla, passati e fritti nel burro. Salsa pomidoro. Accompagna carni e volatili.

1331. — Guarnitura alla Ponti.

24 Chenelli di pollo modellati a mano, rotondi, decorati con lamelle di lingua rossa e con tartufi neri; pomidoro di mezzana grossezza, tutti eguali e farciti; creste bianchissime e animelle di vitello lardellate e glassate.

1332. — Guarnitura alla Provenzale.

Farcite delle cappelle di fungo e dei pomidoro, intieri se piccoli o spaccati in due se grossi, e disponeteli, in gruppi separati, intorno alla vivanda di rilievo.

1333. — Guarnitura alla Radziwl.

Cervella di vitello cotta e divisa in bocconcini grossi come una noce, fegati di lota foggiati a scaloppini oppure animelle di carpione; tartufi affettati, cappelle di funghi divise per metà; citriuolini verdi foggiati a pallottoline; piccoli chenelli al burro di gamberi; mescolate questi elementi in una teglia e legate con salsa genovese. Si applica ad alcune vivande d'entrata calde.

1334. — Guarnitura alla Regina.

Si compone di una dadolata di bianco di pollo, di tartufi e di funghi. Vien servita co' bocconcini che ad essa s'intitolano, o in piccoli pastelli alla regina; in quest'ultimo caso, legate questo apparecchio guarnitura con un vellutato legato con tuorli d'uovo; lasciatelo raffreddare, come l'apparecchio per cromeschini, onde poterne guarnire i piccoli pastelli.

1335. — Guarnitura alla Romana.

Crostatine di paparelle all'uovo, farcite con una dadolata di prosciutto, fondi di carciofi riempiti di spinaci, garzuoli di sedano stufati nel burro, sugo di carne e formaggio reggiano. Accompagna grosse pezze di carne da macello.

1336. — Guarnitura alla Sanremese.

Fondi di carciofi cotti con erbe fine, riempiti con un passato d'indivia, bocconcini di cavolfiore diacciati con salsa olandese.

1337. — Guarnitura alla Sardagnuola.

Carciofini abbragiati, teste di funghi riempite con una miscellanea variegata di legumi foggiati col cucchiaino per legumi, lattughe farcite e diacciate.

1338. — Guarnitura alla Tartaruga.

Consiste in una finanziera nella quale voi aggiungerete delle piccole noci di tartaruga, oppure una dadolata di noce di tartaruga, arricchita con granelli, cervelle, olive farcite, chenelli panati co' tartufi, uova fritte, gamberetti, gobioni in manicotto, ecc., come per la Chambord, ed anche con dadolata di palato di bue abbragiato e crostini fritti nel burro. Serve questa guarnitura per la testa di vitello alla tartaruga, per la noce di vitello, oppure per la grossa noce di tartaruga. Sola, si serve in cassette a ventinvola, ma sopprimendo i gobioni. La salsa tartaruga è una spagnuola nella quale voi aggiungerete una buona salsa di pomidoro, una riduzione di madera ed un pezzo di gelatina di pollo o di vitello; servite questa salsa d'accompagnamento a parte.

1339. — Guarnitura alla Tolosana.

Animelle di vitello lardellate (dopo essere state sgorgate nell'acqua fredda e prelessate), rosolate a bianco; medesimamente procedete per i rognoni e creste di pollo; affogate dei chenelli di pollo e di vitello; fate cuocere qualche fungo; pronte che siano

queste guarniture, mettetele in un buon vellutato che legherete prealabilmente con dei tuorli d'uovo. Oltre che come guarnizione di quelle vivande che s'intitolano alla Tolosa, serve anche, sola, in cassette, in crostate o in una crosta di ventinvola o di pastello caldo.

1340. — Guarnitura alla Turati.

Chenelli di pollo ben ultimati, divisi in tre parti eguali: una al naturale, una corretta col pomodoro onde prenda colore rosso, la terza corretta con verde di spinaci; foggiate i chenelli col cucchiaio, affogateli nel brodo; 24 funghi torniti, cotti in una vellutata; 24 granelli di pollo tutti di egual grossezza; 24 olive disossate e imbianchite.

1341. — Guarnitura alla Verziere.

Foglie di cavoli farcite in foggia di lattughe, ben ridotte a gelo; pisellini verdi, e passato o purèa di piselli ben sostenuta.

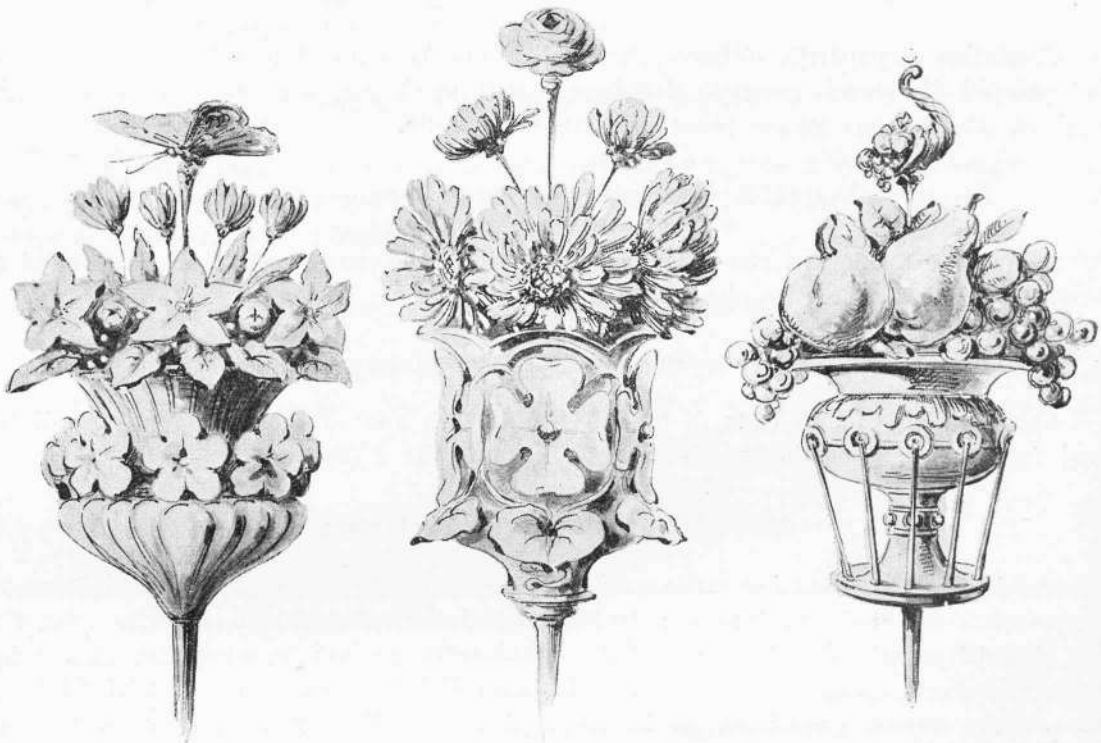


Fig. 38.

Coppe e Cesti decorati

L'arte dell'impiattamento e di montaggio delle portate ha raggiunto il suo culmine ai nostri giorni. Già ne abbiamo toccato per quanto concerne l'ornamentazione, trattando delle guarniture e delle « bordure », nonchè delle asticciuole medie, foggiate a coppa, a cornucopia e simili, ed intagliate nelle radici o nei bulbi di alcuni ortaggi. Ora toccheremo, in passando, di quelle coppe e cesti di cartone o di pasta, decorati in rilievo.

Benchè caduti completamente in disuso, tuttavia, per chi si diletta di simili anticaglie, uniamo alcuni modelli di coppe o cesti, sui quali vengono piazzate la maggior parte delle fritture calde. Questi modelli

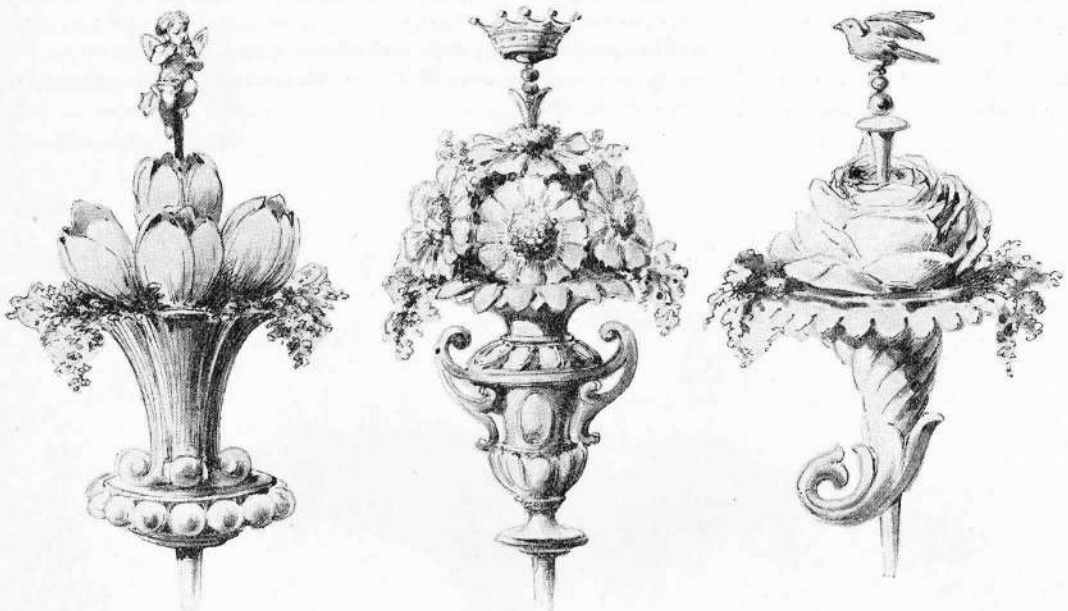


Fig. 39.

sono in cartone o di pasta stampati entro forme di rame o di ferro bianco o sopra forme di legno tornite in più pezzi; devono avere un' altezza dai dieci ai dodici cent. al più. Queste armature devono avere la

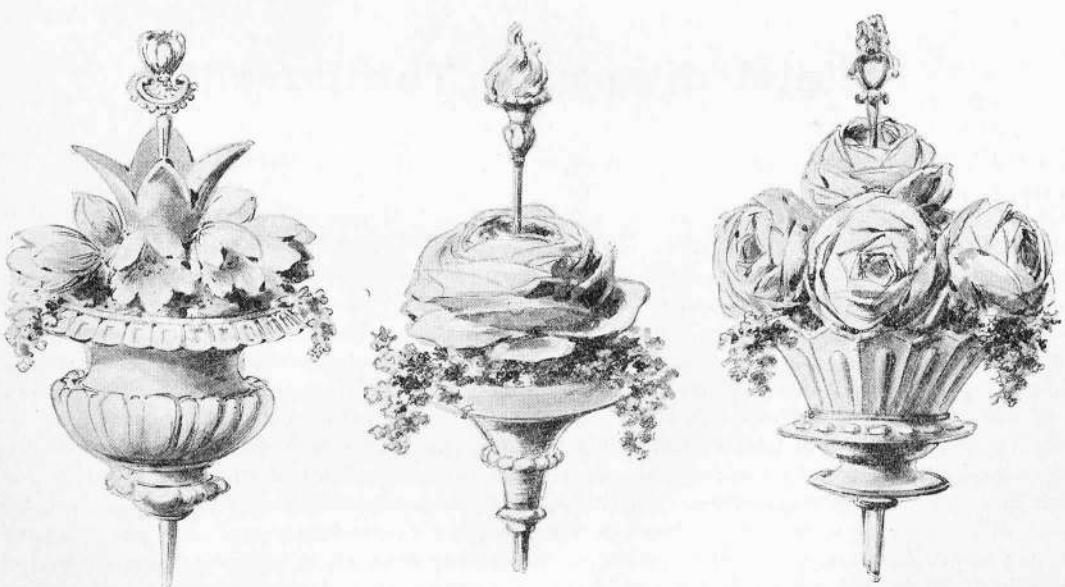


Fig. 40.

superficie esteriore coperta di sottilissima pasta da tagliatelle o pasta inglese cotta; bisogna però prima di coprire il soggetto, pennellarlo con uovo sbattuto. (*Vedi fig. 38, 39, 40 e 41*).

La decorazione di queste coppe è naturalmente applicata in rilievo. Tutti i dettagli sono in pasta, le foglie ed i fiori sono fatti a mano ; raggruppati ed incollati in rilievo con della pastina. La pasta è in seguito dorata a più riprese con del rosso d'novo battuto e seccato all'aria senza cottura. Queste ceste e guarnizioni si possono conservare per lungo tempo, ma bisogna tenerle riparate dall' aria e dalla polvere. Dei cesti e coppe di questo genere fatti in pastigliaggio, nelle dimensioni meno larghe e di forma bassa, potranno facilmente essere utilizzate per drizzare dei tramezzi di pasticcieria (come descriveremo ed illustreremo nel capitolo della *Pasticcieria*). Queste coppe o cestelli fusi e decorati con burro, oppure con grasso, si adattano benissimo per piatti di entrate fredde.

Fig. 41.

Rialzi diversi e Tamburelli

I rialzi, di qualunque forma, danno ai piatti una squisita eleganza. Modernamente si fanno, di preferenza, in porcellana.

I rialzi di riso devono essere preferibilmente bianchissimi, stampati o intagliati con buon gusto: *Modo di procedere.* Si lava il riso con acqua fredda, lo si cuoce per 15 minuti circa in acqua salata; lo si cola sopra setaccio grande, e fattolo asciugare nella stufa, lo si pesta in mortaio, per stamparlo entro forme adatte, quali occorrono: liscie o istoriate come vi aggrada, inumidite prima con acqua; serbate in fresco gli stampi colati, fino all' indomani. Se volete intagliarli, occorrono forme liscie. Le tazze sono preferibili stampate entro appositi stampi. Diamo alcune figure che rappresentano vari rialzi, eseguiti con riso. I sostegni a tampone sono eseguiti con pane da cucina fritto chiaro, intagliati prima secondo l'occorrenza, vanno serbati coperti privi d'aria sino al momento di adoperarli. Ai numeri 31, 32 vi sono dei supporti o sostegni di ferro bianco o di latta coperti di una pasta da paparelle o da bordura cotta; prima di coprirli, bisogna bagnarli con novo battuto; questi sostegni sono adattatissimi per piatti freddi d' entrata, come: galantina, testa di cinghiale, ecc. I numeri 42, 43, 44 rappresentano dei sostegni in legno, che verranno coperti di pasta da paparelle o da bordura con una cannuccia nel centro; e si possono eseguire anche con riso o polenta; se devono essere adoperati per piatti caldi, conviene impanarli e friggerli; ma se devono servire per piatti freddi, si devono coprire di burro. Crediamo inutile di dare il disegno della cannuccia o bozzolo (*douille*) di latta che va affrancata sui centri dei sostegni o supporti onde sostenere le asticciuole o le tazze.

Si eseguiscono inoltre dei rialzi di legno coperti tanto col burro quanto col grasso, e decorati, a mano o col cornetto, che si adattano a qualunquesiasi specie di piatti d' entrata freddi. Questi rialzi diconsi anche tamburelli, e *tabourets* dai francesi. (*Vedi fig. 45 e 46*).

Modo di procedere. Prendete il rialzo o tamburello che vi occorre; lavorate, in acqua e ghiaccio, il burro, se volete coprire il rialzo di burro, e se volete coprirlo di grasso, fate altrettanto; quando l'avrete ben spremuto, ponetelo sopra la tavola con sotto un pannolino bagnato di acqua e ghiaccio; spianate una lunga foglia e tagliate una striscia dell' altezza del tamburello e copritelo per bene, tutto in giro, e decoratelo a vostro piacimento; ben inteso che se è in burro dovrà essere decorato in burro e se è in grasso lo decorerete in grasso. Si possono anche eseguire questi rialzi a colori, ma è da preferirsi in bianco, perchè i colori sebbene siano combinati con vegetali, piacciono poco al contatto delle vivande. I fiori, i grappoli, tanto di burro che di grasso, si prestano molto per questi rialzi; anche le foglie fatte, tanto dell'uno che dell'altro, sono eleganti.

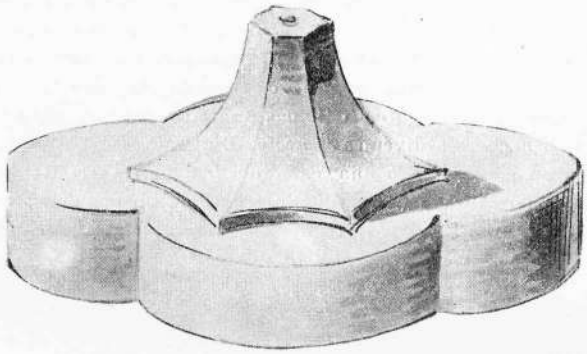


Fig. 42.

Modo di mollificare il burro per decorare. Ponete in una casserola 300 gr. di burro, possibilmente bianco, fatelo appena scaldare, poi ritiratelo dal fuoco e lavoratelo bene col cucchiaio di legno; quando incomincia a montare ponete la casserola sul ghiaccio, frustatelo bene fino a che diventi spumoso, per porlo nel cornetto, munito di un bossolo, che è un piccolo tubo di latta sottilissimo colla punta già tagliata secondo il genere che volete formare; così si possono ottenere fiori di qualunque specie: rose, camelie, margherite, dalie, ecc., ed anche delle foglie.

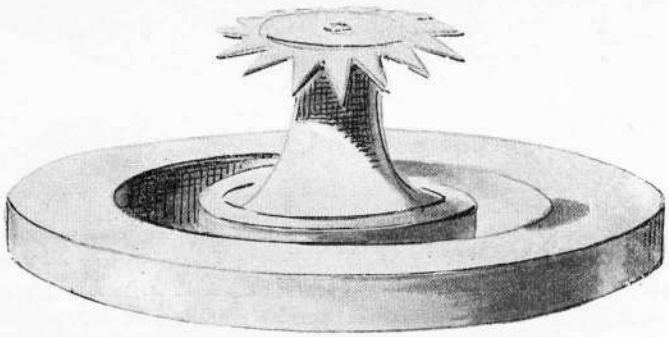


Fig. 43.

Modo di mollificare il grasso. Sciogliete, in una casserola, del grasso che avrete pronto, lavoratelo col cucchiaio di legno, e quando incomincia a montare unitegli eguale quantità di sugna (grasso di maiale bianchissimo, che serve per tenerlo morbido), quindi lavoratelo bene colla frusta, fino a che diventi spumoso; potete anche colorarlo di verde e rosso, ma, come già si disse, è sempre preferibile il bianco. Terminata la decorazione di questi rialzi, piazzateli subito sul piatto, mettendoci anche una copertina in burro sopra al tamburello, dello spessore di due o tre millimetri.

Del grasso per ornamentazione e lavori di steatoplastica

La preparazione del grasso per formare zoccoli e soggetti diversi è una mescolanza di grasso di arnioni di montone e sugna fresca di maiale.

Dose: Due chilogrammi di grasso d' arnione di montone e un chilogramma di sugna.

Procedimento: Sbarazzate il grasso dalla pellicola, dai gruppi e dai filamenti che contiene; tritatelo finamente e ponetelo in acqua fredda per 36 ore, cambiando l' acqua ogni due o tre ore; dopo, colatelo e asciugatelo con panno ben pulito, mettetelo in un recipiente di terra o in una casserola appena stagnata, unitegli qualche grano o goccia di acido citrico; coprite la casserola e ponetela a fuoco moderato, rimestando, di tanto in tanto, fino a che il grasso siasi sciolto, osservando che non si attacchi alla casserola e che non colorisca. Quando il grasso sarà pronto, lo si passa attraverso un panno, strizzandolo fortemente: quindi lasciatelo deporre fino a che sia divenuto diaccio. D'altra parte farete liquefare la sugna di maiale per poi passarla attraverso un panno entro una casserola ben pulita; unitele il grasso di montone, già ridotto diaccio, e fatelo sciogliere insieme, lavorandolo colla frusta ben pulito; quindi stampatelo in diverse casseroline, bagnate prima in acqua, serbatelo in ghiaccio onde servirvene quando vi occorra.

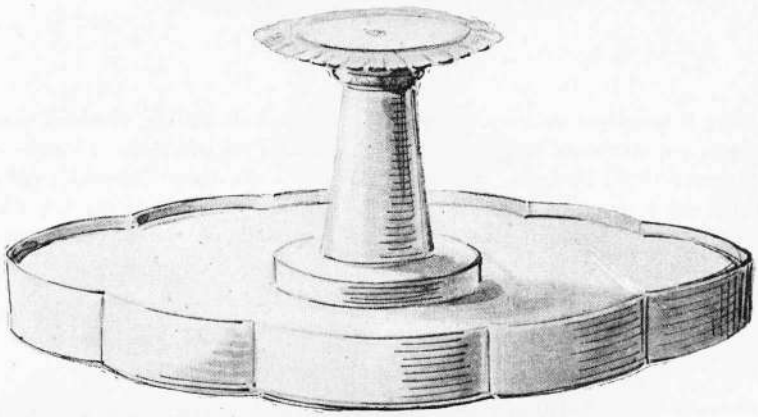


Fig. 44.

A questo grasso, se dev'essere adoperato per stampare soggetti di qualunque genere, si può aggiungere stearina, paraffina, cera; e, se volete, si può anche colorarlo, a piacer vostro, ma sempre con colori di credenza: rosso, verde, giallo, e simili, ma il bianco è sempre preferibile, perchè più elegante.

Se volete adoperare il grasso per modellare bordure, fiori, foglie ed altri soggetti, deve essere dosato tanto pel grasso di montone quanto per la sugna di porco, e stamparlo in forme liscie. Qualora vi abbisogni, lo raschiate leggermente col coltellino, onde ottenerne delle fine scheggie e riunirle sopra una salvietta umida con acqua e ghiaccio, lavorandolo bene col palmo della mano; fate attenzione che le mani siano ben pulite se volete che il grasso rimanga bianco; così operando, si ottiene il grasso oltremodo liscio ed elastico. Bisogna osservare che il grasso va lavorato al momento che si deve adoperarlo, perchè altrimenti si secca e s' indurisce subito. In certi casi, si mescolano assieme al grasso alcune parti di cera vergine, chiamata *graziola*, nel momento che il grasso è ancora liquido, affinchè si raffreddi insieme; questo grasso con cera si presta molto per fiori e foglie modellate a mano.

Fiori modellati in grasso

Prendete il grasso che avrete preparato come è descritto più sopra, cioè con poca cera; ponetelo sopra la tavola onde raschiarlo, dopo lo si rende pastoso lavorandolo sopra salvietta bagnata d'acqua e ghiaccio, coloratene la quantità che vi abbisogna, indi procedete alla confezione dei fiori.

Per eseguire per esempio una rosa, si prende il grasso, colorato o bianco, lo si rotola sulla salvietta a guisa di un piccolo maccherone, lo si divide poi in tanti piccoli pezzi che si rotoleranno sotto il palmo

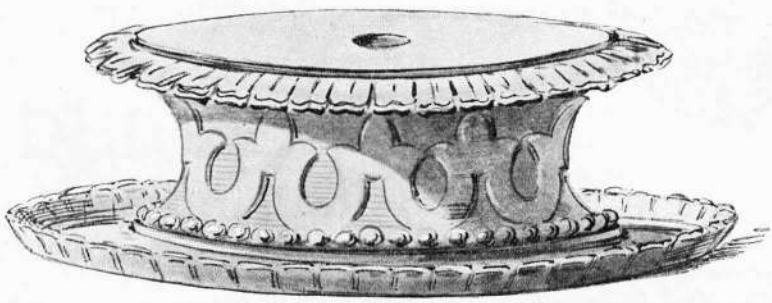


Fig. 45.

della mano dando loro la forma rotonda; poi si stendono sulla salvietta, sempre bagnata d'acqua ghiacciata, e coll'aiuto di un pezzo di ghiaccio ben liscio stendete questi piccoli pezzi, dando loro forma di una foglia o petalo di rosa; poscia staccateli ad uno ad uno colla punta del coltello, per applicarli subito ad uno stecco di cui avrete coperto la punta di grasso e fissata l'altra punta in un tampone affrancato ad un corpo solido, per modo da mantenerlo ritto; e, foglia per foglia, monterete la rosa, nell'ordine che la natura del fiore esige e del quale sarà bene avere il modello davanti. Per eseguire, invece, un bottone di rosa,

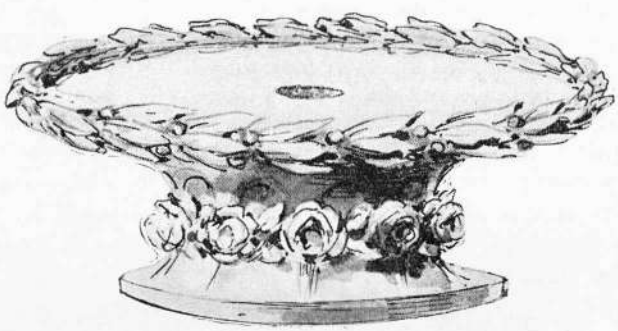


Fig. 46.

bisognerà prima formarlo con alcuni petali colorati, poi attorniarlo con foglie verdi sottilissime tagliate col coltellino.

Si formano parimenti le dalie, foglia a foglia, e quando sono spianate e sottilissime (sempre col pezzo di ghiaccio), si piegano in forma di piccoli cornetti attaccandoli, man mano, in giro ad un bottone fatto di grasso colorato in giallo, s'incomincia con foglie piccolissime, per ingrandirle sensibilmente fino al loro

termine. I colori si possono variare a piacimento. Questi fiori destinati ad essere applicati contro una fascia di uno o zoccolo tamburo, od in altri modi, sono ordinariamente senza il gambo, si attaccano con foglie verdi parimenti in grasso; è necessario che questi fiori siano disposti con buon garbo e senza confusione.

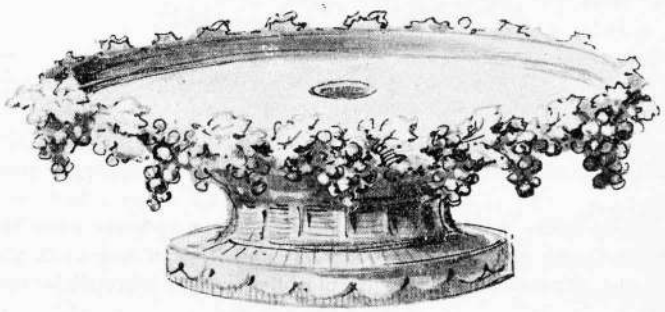
Le foglie in grasso si ottengono col grasso ben manipolato sopra salvietta bagnata con acqua; si può fare qualunque sorta di foglie; le più pratiche sono quelle di quercia, d'edera, e di rosa, ecc.; per procedere alla loro confezione, spianate sottile un pezzo di grasso verde o bianco, indi tagliate con uno stampino di latta, a forma di foglia (osservando che prima lo stampino va tuffato nell'acqua calda), oppure tagliatele col coltellino, sempre tuffato in acqua calda. Le foglie, quando sono tagliate, si segnano colla punta di un ferro o coltellino, onde formarne le coste; poi si staccano dalla salvietta per dare a loro la forma voluta ed attaccarle subito al loro posto. Si possono ottenere foglie anche comprimendole entro stampi appositi incisi; in questo caso lo stampo deve essere ben bagnato con acqua ghiacciata.

Se di queste foglie non avete lo stampo, si possono incidere quelle che più v'aggradano, sopra rapa, carota, patate e comprimendo il grasso si staccano con grande facilità.

Fiori modellati in cera.

I fiori in cera si eseguiscono più facilmente che quelli di grasso e sono nel medesimo tempo più eleganti. La composizione consiste in cera vergine, ben bianca. Sciolta a bagno maria, con un quinto del suo peso di bianco di balena e un quinto di trementina. In via ordinaria si opera con forme di legno, ma, in mancanza di queste, si impiegano delle carote intagliate secondo la forma del fiore o delle foglie che si devono riprodurre, vale a dire: incise in rilievo nel genere delle forme di piombo che si adoperano per la confezione dei fiori di zucchero cotto ben denso (*au cassé*). Le formette di carote, così intagliate, vengono infilzate alla estremità superiore d'uno stuzzicadenti di legno. Per operare, si fa sciogliere la cera in un recipiente di ferro, unendole il bianco di balena e la trementina; poscia dividetele in diverse parti per colorarle, collocando ogni colore in stampini a darìole di diverse grandezze e tenendole a bagno-maria; s'immergono allora le forme incise in acqua fredda ed immediatamente nella cera, ma è solo la parte incisa che deve dare l'impronta; si distacca appena indurito, spingendo il fiore sopra un grande staccio. si continua a ripetere l'operazione immergendo di nuovo la forma in acqua fredda e subito dopo nella cera, ottenendo in pochi minuti una quantità di fiori e foglie.

Le rose, le dalie, i garofani vengono formati, foglia per foglia, e conviene avere un campione davanti. Le campanelle, le margherite e tanti altri generi di fiori sono formati nello stampo; ma per renderli più naturali si può porre nel mezzo le sementi. La cera può essere colorata, allo stato liquido, con colori ad olio, e si possono modellare fiori bianchi e colorarli dopo, arrossando leggermente la cera mediante bambagia prima soffregata entro carminio in polvere.



CAPO V.

DELLE UOVA

« *L'uovo è il legamento necessario della maggior parte delle salse,*
« *di tutti i manicaretti magri, di quasi tutti i tramezzi. È un*
« *amabile conciliatore che s'interpone tra tutte le partite, per*
« *operare il loro ravvicinamento ed identificare le une alle altre.*
« *È l'obbligatorio fondamento di tutte le specie di paste: sia frolle,*
« *sia sfogliate, sia croccanti, sia di credenza; in una parola, la*
« *base di tutto ciò che appartiene alla grande come alla piccola*
« *pasticceria, persino anche a quelle fatte cuocere nel forno di*
« *campagna. Senza l'uovo, niente creme, niente pasticcerie, niente*
« *tramezzi zuccherati, e, sopratutto, niente frittate.*

« GRIMOD DE LA REYNIÈRE ».

« *Un trattato sull'uovo, questo Proteo della cucina, è ancora da*
« *scriversi.*

« CARLO MONSELET: LETTRES GOURMANDES ».

L'uovo è un alimento sano, che, per gli elementi che lo costituiscono, può dirsi un alimento quintessenzato, un alimento prototipo. Esso è eminentemente riparatore, analettico ed anche un po' afrodisiaco. Le sue qualità eminentemente nutritive contengono, più di qualunque altro alimento nello stato naturale, elementi riparatori e ristoratori che vennero fin dall'antichità sfruttati nelle *russomate* dei lombardi o « latte di gallina » (*lait de poule*) e nei *chaudeau* dei francesi, come pure nei *sambajón* o zabaglioni dei piemontesi e degli italiani di altre regioni.

Noto fin dai tempi più remoti, l'uovo rappresenta, nel mito solare del Mazdeismo Zoroastriano, il simbolo della Natura embrionale che sta per schiudersi ai tiepidi raggi del sole incubante e vivificante. Mito che i Greci riprodussero nel mistico uovo di Leda che diede origine al binomio: Forza e Materia, personificato nei Dioscuri Castore e Polluce, fratelli della Bellezza, concretata nella sorella Elena, la più bella tra le donne dell'Ellade.

La nostra Pasqua riproduce anch'essa questa festa della palingenesi degli esseri viventi i quali appunto, come proclamò lo Swam col suo apotegma: *Omne vivum ab ovo!* traggono origine dall'uovo, ossia dalla cellula.

Le festività pasquali simboleggiano pure il risveglio della Natura dal letargo triste dell'inverno. È una forza immensa, latente nelle viscere della terra, che si divincola dal sonno e sorge anima-

trice di una nuova vita. E l'uovo, che è appunto il germe di un'esistenza che anela alla luce, è pure il simbolo più appropriato all'inizio della primavera. Così, presso gli antichi Romani, esso aveva una gran parte nella cucina primaverile; ed anche oggi in Germania — si legge nel *Die Gartenlaube* — l'uovo di cicogna è legato ad una delle più care e gentili finzioni del mondo delle culle. La festività pasquale richiama poi un trionfo e una fioritura di uova di tutte le grossezze e di tutte le materie possibili: di zucchero, di cioccolata, di marzapane, superbamente decorate con paziente lavoro di rilievi, mentre l'interno serve a meraviglia per rinchiudervi piccoli confetti od altri doni. Nella Germania meridionale — prosegue la succitata Rivista — le uova pasquali vengono avvolte da una vernice zuccherina rosso o gialla. I Copti, che si gloriano di avere una delle chiese più antiche fra le cristiane, hanno una cura speciale delle uova di struzzo, che loro richiamano il pensiero della Risurrezione. Così, tanto nella chiesa Copta del Cairo, dinnanzi l'altare maggiore, che in quelle dei Greci e perfino nelle moschee maomettane, vediamo appese delle uova di struzzo.

Nei banchetti dei Greci e dei Romani arcaici, l'uovo faceva la sua apparizione, fin dai primordi della mensa, tantochè si diceva *ab ovo usque ad mala* (dall'uovo sino ai pomi), per significare: dal principio fino alla fine d'un pasto famigliare. Le uova erano generalmente sode e miste a lattuga e ad oxigaro (essenza d'intestina di sgombero con aceto) e condite con olio del Venafro, quasi come per le nostre insalate pasquali moderne, particolarmente quella tradizionale della Lombardia: insalata « co' ciapp » ed il ramoscello d'olivo immezzo.

Nel capitolo XVII, lib. VII, del trattato *De re Culinaria*, ecc. di Celio Apicio, noi troviamo, oltre le uova sode e genialmente ripiene, le uova fritta nella *sarthago* (padella) e salsate con *enogaro* (essenza di coratelle di sgombero stemperata nel vino); affogate (ossia lessate senza guscio) e condite con savore, olio, vino, pepe e *laser;* uova tenere e molliccie ed anche quelle brinate, che chiama *opalis* dal colore opalino che assume l'albume appena comincia a coagulare; voce molto tipica che noi latini ebbimo il torto di non aver conservata, quantunque gli spagnuoli chiamino le uova brinate *blanquillos*.

« Non dubitano gl'intendenti delle costumanze antiche — scrive l'Averani nel suo aureo libro: *Del vitto e delle Cene degli Antichi*, Lez. V. —, che l'uova dessero principio alla cena; senza che Varrone ed Apulejo l'accenna, chiaramente lo dimostra Orazio in quei versi:

« . . . . . *Si collibuisset, ab ovo*
Usque ad mala citaret: io Bacche

cioè a dire: *dal principio alla fine della cena*. Io però credo che, se non in tutte, almeno nelle cene più doviziose, l'uova venissero in tavola dopo gli altri antipasti. Osservo questa disposizione nel convito di Trimalcione appresso Petronio, nel quale dopo gli antipasti si danno uova di pavone fattizie covate da una gallina, che, coll'ale tese, soprastava loro; entro, in cambio di pulcini, v'erano di grassi beccafichi conditi con torli d'ovo. A questo intendimento scrisse, per mio avviso, Cicerone a Peto: *integram famam ab ovum affero;* additando, con queste parole, la fine degli antipasti e il principio della seconda parte della cena (1).

« Qual meraviglia — osserva l'Averani — saria condursi all'uova con intera fame se dall'uova principiasse la cena! E se già si era dichiarato di non volere antipasti, come dire di recar la fame intera fino all'uovo, se l'uovo fosse il primo tra gli antipasti?..... ».

L'Averani dopo di avere dimostrato, colla scorta dei più celebrati autori che trattarono quella materia, come sovente gli antichi mutassero l'ordine di certe vivande — come avvenne esempli-

(1) *Traduco quel passo della lettera di Cicerone a Peto, per intendimento dei lettori:* « .....non sono io più quei che tu solevi sfamare cogli antipasti; serbo tutta intera la fame fino all'uova, e seguito a mangiare fino all'arrosto di vitella ». *Infatti l'*assum vitulinum *e la lattuga chiudevano le seconde mense.*

grazia per la lattuga che da antipasto passò alla fine della mensa — egli arguisce: « Non fia dunque meraviglia se avvenne somigliantemente all'uova. Per certo narra Ateneo, che spesse fiate apponevano l'uova nelle seconde mense, e Antifane e Anfide e Alesside e Filosseno descrivendo alcune cene, manifestamente il confermano ».

Non mi dilungherò più oltre nel citare fatti che valgano a convincere anche i più increduli, a qual importanza culinaria assurgesse l'uovo e le vivande che con esso se ne ricavano, particolarmente in fatto di dulciaria, poichè dovrei scrivere un volume. Inquanto al genio inventivo dei cuochi romani per le così dette « uova a sorpresa », basterebbe leggere la narrazione del convito succitato di Trimalcione (1) narrato da Petronio; della cena di Nasidieno, narrata da Orazio; della cena di Metello, narrata da Macrobio, quella di Scauro (2), ed altre molte, per convincersi delle geniali trovate e trasformazioni che sapevano dare all'uovo, Proteo della mensa.

Gli Epulari del trecento venendo fino ai grandi trattati del Platina, dello Scappi, del Romoli, del Messisburgo e di varii altri, forniscono ricette a josa intorno alle uova sia *miscide* alla romana che *sperdute*, che *rimestate*, che *ripiene*, e frittate semplici e doppie e perfino nelle tavole figurative dell'armamentario di cucina, in fondo al capo III del libro *dell'Arte del Cucinare* di Bartolomeo Scappi, e precisamente nella XV tavola, si trova una « *padella per fare ove frittolate* » che, poi, nel testo, chiama « padella ad occhi di bove », contenendo 12 piccole concavità ovate, che rassomigliano agli occhi del bue.

Il Platina, nel libro IX della *Natura Rerum et arte coquendi*, ed in quello *De Obsonïs*, dopo avere trattato delle *Ova frictellata*, delle *Ova elixa*, delle *Ova fracta*, *Ova in craticula*, *Ova in veru*, *Ova frieta*, *Ova in pastilli morem*, dà la formula delle *Ova fricta Florentinorum more*, cioè *Uova fritte alla fiorentina*, che sarebbero le uova così dette « cereghin » in milanese, fritte nell'olio bollente in padella. Vi sono pure le *Ova fracta*, ossia spaccate, che sono le moderne uova sode, spaccate e farcite a base di tuorlo misto ad erbe aromatiche e sapori. Nè mancava pei vecchi trattati e metodologie alla lista delle uova, così dette cucinate, quelle artistiche di credenza dell'antica *Bellaria* romana, specialmente in occasione delle feste Pasquali, che dalle « Ova dorate » andavano a quelle artificiali e di colossali proporzioni, opera del dulciario, del pastellario e dell'artista pittore o miniaturista. Così, pure, vi erano quelle a sorpresa per diletto della gioventù, tra le quali, l'uovo di struzzo gigante, ottenuto facendo solidificare, dentro una leggera vescica d'agnello gonfiata, una trentina di tuorli d'uova di gallina; che ottenuta la palla solida e spellata dalla vescica, veniva sospeso, questo enorme tuorlo, in una vescica delle più grandi di bove, ripiena di chiara o d'albume d'uovo, che posta in caldaia, piena d'acqua bollente, veniva solidificato il contenuto, ricavandone un uovo sodo gigantesco, cui, dopo essere stata rimossa la vescica, il credenziere lo rifforniva d'un

(1) *Riferisco, tradotto dall' Averani, il passo riferentesi alle uova « sorpresa » di pavone, ricavato da Petronio, nel descrivere il suddetto convito:*

« *Nel tempo stesso fu portata una tavola* (repositorium) *con una cesta, in cui era una gallina finta colle ali distese in cerchio, come sogliono fare le chioccie quando covano. Vennero tosto due schiavi, ed al suono della musica si posero ad investigare nella paglia, e togliendone via via uova di pavone le distribuivano ai convitati. Trimalcione allora, rivoltandosi a quella scena, disse: « Amici, io ho ordinato che si mettessero sotto questa gallina delle uova di pavone, e temo, per Bacco! che non abbiano già il pulcino. Proviamo tuttavia se sono mangiabili ». Ci furono dati dei* cucchiai (Notino bene i lettori! *N. d. Dr. A. C.), che non pesavano meno di mezza libra ciascuno; e ruppimo le uova ch'erano fatte di pasta. Io fui quasi per gittare la mia parte, perchè mi era sembrato che avesse il pulcino; ma, poi, sentendo da un vecchio commensale che alcuna cosa di buono doveva esserci, continuai a rompere il guscio e vi trovai un grasso beccafico* (ficedula) *contornato dal tuorlo dell'uovo sparso di pepe ».*

(2) *In questo banchetto, invece, comparvero uova di struzzo, ripiene di tuorli d'uova di pavone, dentro cui si celava un beccafico.*

guscio artificiale, di sostanza calcare, mediante polvere finamente macinata di talco, impastata con chiara d'uova e gomma dragante, quindi inverniciata e solidificata al calore del forno, per poi passare nelle mani dell'artista, che, tra dorature, miniature ed altri fregi e stemmi dell'anfitrione o del nobile ospite gradito, componeva uno di quei capolavori di megalomania effimera, avvegnachè, dopo essere stato ammirato tra le così dette « dorature » del « buttafuori », ne veniva circonciso il guscio posticcio, per constatare la perfetta riuscita di questo genere d'uova alla Colombo, poichè, una volta conosciuto il trucco, diventava la cosa più facile del mondo (1). Lo stesso dicasi per fare entrare un uovo crudo col guscio in una caraffa, facendolo primieramente rammollire dentro forte aceto (2), quindi, dopo passato per il collo, veniva consolidato con acqua fredda, ritornandolo al suo primiero stato. Ma di questi ed altri solazzevoli ritrovati non è qui il caso di più oltre discorrere; laonde tornando a più serii ed importanti ragionamenti, diremo qualche cosa intorno alla varietà e fisiologia dell'uovo e dei suoi componenti.

Brevi cenni fisiologici sulle uova.

Le uova di volatili sono: di gallina, di anitra, di tacchina, d'oca, di faraona, di pavona, di gabbiana, di picciona, di cicogna, di pavoncella, di struzza, di casoara, di piviera, di fagiana, ecc. Inquanto alle uova di rettili (3) abbiamo quelle di tartaruga di mare e di fiume; come uova di pesci abbiamo quelle di storione, di *beluga*, di *albo*, di *homul*, di *sterlet* costituenti il caviale e le bottarighe; così pure le uova di crostacei e di ricci di mare, dette « coralli ». Ma quelle di gallina sono le più diffuse ed anche quelle che primeggiano, sia come sapore che come qualità; tantochè l'uovo di gallina può dirsi siasi acclimatato sotto tutte le zone e latitudini. Le uova migliori sono quelle delle galline di razza Houdan, della Turenna, della Normandia, di Padova, di Piemonte, ecc.

L'uovo di anitra è preferibile a quello di gallina, non tanto come gusto, quanto come più ricco di principii azotati e di grassi. Egli è forse per questi motivi che i Maharajach indiani preferiscono le uova di questo palmipede. Quelli di faraona sono di un gusto eccellente, benchè più piccoli di quelli di gallina nostrana. L'uovo di pavona, benchè tanto gustato dai Romani arcaici, specialmente da Ortensio, dagl'imperatori Vitellio e Calligola e che compare nel classico festino di Trimalcione, è di sapore zuccherino, quasi nauseante. Quelli di gabbiana — che si raccolgono tanto abbondantemente sulle coste del Baltico e del mare Nordico — hanno, come tanti altri, sia di fregata, di pinguino, d'alca, che di albatro, di edredone, e simili, sapore di olio di fegato di merluzzo (cioè di jodio e di bromo), benchè tanto preconizzati nei *smorgarob* (antipasti) norvegesi e scandinavi, nei *Zarakuski* dei russi. Eccellenti le uova dell'anitra glaciale (*Anas Poli*) e del Cigno nero

(1) *Una miglior pratica applicazione di questo uovo di struzzo artificiale ce la diede, nel concorso d'uova del novembre 1907, indetto dallo* Institut International d'alimentation *di* Parigi, *sotto la Presidenza di Mr. Charles Viriot, il nostro collaboratore Sig. Carlo Molina, capo cuoco del Marchese Turati di Milano colla sua invenzione delle* « Uova farcite in bella vista », *la cui formola si troverà, in seguito, accuratamente descritta.*

(2) *Già Plinio aveva detto che:* Ova, in aceto macerata, facile illæsa per anulos transmittentur (cioè: « *Le uova, se macerate nell'aceto, passano illese attraverso un anello* »).

(3) *Gl'indigeni delle Antille si cibano d'uova di alligatori che, tra le altre doti.... ripulsive, hanno un odore limaccioso fetentissimo.*

d'Australia e bianco dell'Europa settentrionale (1). Gli Arabi ed i coloni del Capo di Buona Speranza vanno pazzi per per le uova di struzzo (come pel *Nandù*, o struzzo americano, Paraguayani) che, del resto, è assai gustoso, come mi riferiva l'esploratore pavese ingegnere Robecchi-Brichetti (2). Così pure, benchè più piccole, ma molto migliori, sono le uova verdi di casoára, che tengono molto del sapore di quelle d'oca con una punta di aroma esotico. Anche quelle di fenicottero (*flamand* dei francesi) sono abbastanza gustose. Ne abbiamo in Sicilia, Sardegna e Calabria. Inquanto alle uova di fagiano sono squisitissime, e ricordano un poco il gusto della carne dell' uccello medesimo. Un ghiottone francese le definisce: « un *salmis* dentro un guscio d'uovo ».

Le uova di tacchina — salvo la loro grossezza rispetto a quelle di gallina — non hanno nulla di speciale. Eccellenti quelle di *wild-cok*, di *hocco* o tacchini selvatici dell'America settentrionale (3). Inquanto alle uova di vanella o pavoncella, ora tanto in voga nelle cucine ricche ed aristocratiche, provengono dalla Germania, dall'Austria, dall'Olanda e sono considerate dai buongustai come il migliore più succolente boccone in fatto d'uova. Il tuorlo di quest'uovo ha la particolarità di non assodare mai; inquanto al bianco, invece di diventare opaco col calore, diviene trasparente e verde; abbastanza duro, dopo 4 o 5 ore di cottura per essere tagliato come una pietra, al punto che in Baviera ne fabbricano dei ninnoli per adornamento muliebre, specialmente per le Kellerine.

Le uova di vannello sono sempre care — non come le prime che vennero importate in Francia dall'Olanda — ma si pagano tuttora 3 lire cadauna. Una frittata fatta con quelle uova costa quasi altrettanto che un tacchino co' tartufi! Ecco il risultato dello snobismo megalomane!

Le uova di tartaruga — che già da fanciulli imparammo a conoscere leggendo le avventure di Robinson Crosuè nel bel libro di Carlo Foè — sono quasi della grossezza e colore delle uova ordinarie di gallina, ma invece di essere ovali sono rotonde, ed il guscio calcare è sostituito da una specie di membranella elastica e trasparente. Queste uova possedono qualità nutritive indiscutibili, ma riescono piuttosto ostiche ai palati europei per il gusto di pesce che le distingue, e che non si riesce attenuare, malgrado tutte le droghe e spezierie che vi si addizioni. *De gustibus non est disputandum!* Infatti i Cinesi ne sono ghiotti, e sulle coste del Madagascar se ne fa una grande incetta per destinazione del Celeste impero. Lo stesso dicasi delle uova di un altro rettile, il caimano (piccolo sauriano della famiglia dei coccodrilli) di cui, in Africa, nelle Indie, se ne fa un grande consumo, e tanto gli Indiani che gli Arabi ne sono tutti ghiotti, tanto da mangiarle anche crude.

Ora, prendendo l'uovo di gallina come esponente di questa svariata serie di vivande che l'arte culinaria seppe inventare, noi daremo qualche cenno fisio-chimico di questo prezioso alimento prototipo e proteico per uso ed istruzione dei nostri lettori.

L'uovo comune di gallina pesa circa 60 gr. e si compone di tre parti: il guscio, il bianco o *chiara* ed il tuorlo che, quantunque gialletto, il popolo — nella sua cromatica empirica — s'ostina a chiamarlo *rosso d'uovo*.

Il primo, composto specialmente di sali calcari, serve qualora sia un po' tritato, a nettare le boccie o caraffe di vetro che servono per l'apparecchio della mensa; il tuorlo e la chiara costituiscono, dopo la carne, le sostanze più ricche di principii alimentari e di elementi riparatori, nel con-

---

(1) *Nell'antico dominio dei duchi di Savoia, sul lago Lemano, e precisamente nei canneti di Morges, vivono stormi di cigni che vanno sempre più assottigliandosi per la caccia alle uova che fanno i ricercatori.*

(2) *Ha le medesime proprietà gustatorie di quello d'anitra; soltanto equivale a una dozzina di uova di gallina comune.*

(3) *Il cuoco francese Villeroux, che fu già al servizio del conte Mirabeau, avendo seguito il generale Lafayette nella guerra dell'Indipendenza per gli Stati Uniti d'America, ed essendo stato fatto prigioniero dalle pelli rosse, venne eletto re, per le squisite frittate che apprestava a quei selvaggi colle uova di* hocco *; tanto che, poi, riuscito a sfuggire agli onori del trono, rese quei tacchini selvatici popolari nelle capitali americane.*

tinuo ricambio materiale, per sovvenire alle perdite continue che subisce il corpo umano nelle sue svariate ed incessanti funzioni vitali.

E qui mi capita l'occasione favorevole per sfatare un errato giudizio — anzi pregiudizio volgare — che la generalità mantiene sulla poca o nulla abilità o nutritività della *chiara*, ed anche sulla sua pochissima assimilazione mediante i succhi gastrici, che riescirebbero, soltanto imperfettamente, ad intaccarla. Questo giudizio, tutt'affatto empirico — per avventura fondato sulle fallaci regole del gusto e dell'aspetto che trovano la *chiara* dell'uovo alquanto scipita di sapore e mocciosa d'apparenza — è falso e contrario alla constatazione biochimica che i fisiologi ne hanno sperimentalmente dimostrata; conciossiachè il bianco dell'uovo, essendo in parte costituito da albumina, — che è un principio azotato per eccellenza — non è deficiente d'altri elementi non meno riparatori e dinamogeni, quali: lo zucchero, l'acido lattico, e di sali importanti, come: i cloruri di soda e di potassa. Inquanto all'assimilabilità del bianco dell'uovo, è provato essere, fra tutte le sostanze alimentari, la più prontamente assimilabile, quasi fosse un peptogeno, appunto per la ricchezza di albumina che contiene.

Il tuorlo è indubbiamente più nutriente, per i maggiori elementi che racchiude, quali la vitellina e la fibrina, oltre la margarina, l'oleina ed altre sostanze grasse e solforate, ma possiede anche il vantaggio di attenuare e sciogliere i corpi grassi, e di favorire la loro miscela co' succhi gastrici o digestivi. Egli è perciò che, nell'uovo brinato, come in quello nel tegame, dove il tuorlo non ha ancora subìto, per la troppo tenue e passeggera azione del calorico, una sensibile alterazione (1), il giallo dell'uovo conserva inalterata questa proprietà dissolvente ed emulsionante dei grassi, d'onde la indicazione delle uova brinate o nel tegamino ed anche affogate pel trattamento degli stomachi deboli e nella dieta, sopratutto, dei convalescenti e dei bambini, come pure costituiscono un alimento prezioso per quei malati d'irritazioni croniche intestinali e stomacali, che non possono assolutamente tollerare grandi masse alimentari, senza risvegliare nel tessuto di quelli organi dell'apparecchio digerente, delle irritazioni infiammatorie e delle contrazioni dolorosissime delle fibre.

Più la cozione — cioè l'azione del calorico troppo prolungata — avrà contribuito a far rapprendere e consolidare gli elementi costitutivi dell'uovo, l'albume ed il tuorlo, sia mediante la frittura (uova fritte, affrittellate, frittate, ecc.) e più ancora, mediante la bollitura come nelle uova sode, più le uova si renderanno indigeste (2), sopratutto se vengono mangiate in una certa quantità provocando anche effetti letali come avvenne in certi casi di bravate per stupide scommesse.

Il bianco o albume dell'uovo se è piuttosto nocivo allo stato di crudità assoluta, quando lo si beve colle uova crude, lo è maggiormente quando, dopo essere stato sbattuto e montato così detto « a neve », a causa dei microbi patogeni che sovente le uova contengono — specialmente quando non sono fresche — e che stando più esposte all'aria, durante la lunga operazione di sbattitura, vanno accumulando e costituendo come un « brodo di coltura », provocatore di elementi morbigeni ed anche letali, come ne riferisce varî casi tipici il celebre batteriologo Metchinikoff, che sparse tanta luce di sperimentazione nel dilucidare e risolvere i più intricati ed oscuri problemi di biochimica e di fisiologia alimentare.

Egli è perciò che nella confezione di queste creme bianche si devono impiegare delle uova freschissime ed operare in ambiente il più igienicamente costituito, e non lasciare rimanere quelle creme montate troppo lungo tempo esposte all'inquinamento dell'aria.

Le uova, per la molteplicità di vivande cui danno origine, sia come elemento di base, sia come agenti ausiliari, possono essere classificate — come tutte le metodologie generalmente ammettono —

---

(1) *Salvo per quanto si è detto sulla inalterabilità al calorico del tuorlo dell'uovo del vannello.*

(2) V. *notizie precedenti circa le uova di pavoncella.*

in sette categorie a sapersi: *Uova molliccie*; *Uova sode*; *Uova rimestate*; *Frittate*; *Uova zuccherate*. Quest'ultima categoria formerà soggetto d'un capitolo a parte nei tramezzi zuccherati. Le prime vanno divise in uova brinate, in uova al piatto, al *tegame*, in *uova affogate* negli stampini, nelle crostate, ecc., così pure, le uova *sode* o *al guscio* si suddividono in *bazzotte* o semisode, oltre che, molte preparazioni fanno parte delle *Uova diaccie*. Innumerevoli poi sono le suddivisioni delle *uova rimestate* e delle *frittate*, che si troveranno descritte nelle varie formule tipiche e più diffuse da noi esposte e catalogate, oltre ad alcune formule esotiche.

Gli specialisti poi desiderosi di arricchire le loro cognizioni su questa materia, consultino i trattati dei Signori: Berthe, Dubois e Suzanne che, contrariamente alla sentenza di Monselet posta quale epigrafe alla nostra prefazioncella, dissero, sull'uovo, tutto quanto vi era da dire.

Delle salse e guarniture d'uova.

Non vi sono, veramente, salse speciali per uova — come sarebbero quelle per i pesci, per gli arrosti, la selvaggina e per certe vivande di piccole entrate — ma quasi tutte le salse, specialmente bianche, sia di grasso che di magro, convengono e s'addicono a molte vivande d'uova, particolarmente a quelle affogate per le quali la *Salsa Borgognona*, la *Besciamella*, la *Crema*, la *Scozzese*, l'*Aurora*, l'*Alemanna*, la *Mornay*, la *Normanna*, l'*Italiana*, la *Nantua*, la *Grattinata*, l'*Ungherese*, la *Cardinale*, la *Chivry*, quella *al Dragoncello*, la *Garlin*, la *Soubise* (sia quella trattata colla besciamella, oppure coll'aggiunta di passato di pomidoro) e le varie salse fredde, uso *Chaufroix*, che ben s'addicono — insieme a varie altre uso *Majonnese* — alle *Capperate*, alle *Ravigottate* e *Rafanate*, alla *Diavola*, ecc., che accompagnano le *Uova diaccie* e quelle *Sode*.

Del resto, cominciando dai burri semplici — dal fuso al nocciuola, venendo al così detto « burro nero » — dai burri colorati ai composti, come il burro *Colbert*, *Chivry*, e tutti quelli con acciughe, colle erbe, co' crostacei, co' tartufi, ecc., quindi passando ai *vellutati* di pollo ed ai sughi di vitello ridotti a gelo (*diaccie* e *semidiaccie*), essenze di pesce e di crostacei, tutta la gamma delle salse e dei colati nonchè dei passati e dei latteggiati, contribuisce, insieme alle varie farcie dadolate o salpiconi, giuliane e sfilangiate di prosciutto, di lingua, ecc., alla complementarità ed integrazione delle vivande d'uova.

Lo stesso dicasi — a proposito d'integrazione — per le più svariate guarniture d'ogni genere: carneo, ittio, vegetale —, a partire dai crostini o tostate di pane, dalle fette di lardo magro con lamelle di groviera, come nelle Uova *Lorena* e *Conti*; dalle fette di prosciutto, di ventresca (*bacon*) per la confezione delle uova all'inglese o all'americana, come per le Uova *Yorksire*, alla *Edoardo VII*, *Bacon*; oppure con fette di lingua scarlatta, per le Uova alla *Balzac*; o fettoline o dadolini di tartufi, come per le Uova *Perigord*, *Polignac*, *Cromesquis*, *Rachel*, *Parigina*, *Palermitana*; oppure con le salsiccie (*Chipolata*) cotte su gratella, quindi spellate, come per le Uova alla *Bercy*, alla *Rothomago*, *Catalana*, ecc., ed altre affumicate (*Landjäger*) per le uova in tegamino od affrittellate alla moda tedesca e svizzera; per venire alle ostriche affogate, come per le Uova alla *Normanna*, unitamente alla svariata serie di pesci affumicati: salmone, aringhe, *bloaters*, ed al caviale, che formano le guarniture specialmente delle *uova diaccie*, secondo le consuetudini russe, e delle *uova sode* farcite od altrimenti preparate, unitamente ai filetti d'acciughe, come nella *Mirabeau*, ed ai varî sottoaceti o *pikless* inglesi, e *agoursis* e *gribouis* delle guarniture moscovite. Tengono dietro le guarniture speciali, come le rigaglie di pollo per le *Finanziere*; le crocchette di farcia di pollo per le Uova *Cluny* e *Principessa*; o quei rocchettini di selvaggina da pelo per le Uova *Negus* e *Sant' Uberto*; e da selvaggina da penna per le Uova *Roussenel*; il rognone di montone e d'agnello per le Uova *Meyerbeer* e *Pastorella*; il rognone di vitello con dadolata di tartufi per le Uova *Jokey-Club*; il manicaretto d'agnello con cipolline, o di tritume d'agnello e funghi come per le Uova *Pastora* (*Bergére*), e per le Uova alla *Polacca*; con i filetti d'acciughe e le olive farcite con burro all'essenza di dragoncello per le Uova *Mirabeau*; gli scaloppini di fegato di pollo per le Uova alla *Cacciatora*, alla *Turca*; i dischetti di fegato grasso e tartufi per le Uova *Rossini* e *Boema*; dischetti di midollo affogato come per le Uova *Rachel*; la giuliana di lingua

scarlatta e di funghi per le Uova *Montargis;* le code di gambero o gamberetti o d' altri crostacei, per le Uova *Nantua, Giorgietta, Daumont, Victoria;* di corallo d'astaco per le Uova *Lili;* di filetti di sogliole, e dadolata di gamberelle e funghi come per le Uova *Regina;* di passato grattinato di merluzzo, come per le Uova *Benoiton;* di grattonate di formaggio (sia reggiano, che lodigiano, che svizzero) sole o con tartufi, come per le Uova *Principessa Maria, Parmigiane, Verdi, Piemontese, Magda*, ecc.

Venendo poi ai legumi — tanto soli che accompagnati al prosciutto, alla lingua, ai filetti di pollo, e simili ingrediendi grassi; alle code di gamberi, alle polpe d'astaco, d'arigosta, o di pesci propriamente detti, noi abbiamo le guarniture con punte di sparagi — soli o con tartufi —, come per le Uova *Argenteuil, Granduca, Bella Elena, Loretta, Montmorency, Opera, Vancourt, Principessa*, ecc.; oppure di lattata di sparagi, come per le Uova *Ninon;* i piselli col lardo servono di ottima e borghese guarnitura alle Uova all'*italiana*, alla *Mietitrice*, ecc.; i cavoli di Braxelles, i polloni di luppolo, i grumoli d'indivia, per le Uova alla *Fiamminga*, alla *Lillese*, all' *Anversese*, ecc.; gli spinaci (particolarmente come passati latteggiati) servono di guarnitura o di lettiera alle Uova: *Fiorentina, Romana, Viroflay*; le patate, nelle più svariate manipolazioni, sia fritte che bollite (*Paglinccbe, Truccioli, Fiammiferi*, oppure passate, grattinate o in apparecchi speciali: *Anna, Duchessa, Giorgetta, Delfina, Loretta*, ecc.) servono particolarmente come apparecchio contentivo: cesti, nidi, cassette e simili, oppure come guarniture nelle Uova: *Forestiera, Parmentier, Loretta, Luisetta, Mogador, Vancourt*, ecc. ed affettate, come per le Uova alla *Savoiarda* e *Percheronne;* i pomidori, specialmente spaccati (sia cotti sulla gratella, o fritti in padella, od alla provenziale), servono d'apparecchio contentivo, particolarmente, alle Uova *Provenzale, Ussera, Spagnuola, Ungherese, Massimiliana*, ecc.

Lo stesso dicasi — come apparecchio contentivo — per i fondi di carciofi, le teste di funghi, le lamelle di tartufi, e tocca via, come per le Uova: *Mignon, Marivaux, Massena, Villars, Nizzarda, Duchino, Pastorella*, ecc.; i varî legumi primaticci: pisellini, cornetti, sparagi, navoncini, carotine, ecc. forniscono svariate guarniture alle Uova: *Primaverile, Malmaison, Tourangelle, Floreale, Clamart*, ecc. Altre guarniture, come i cavolifiori, per le Uova Dubarry; le cipolle per le Uova: *Lionese, Omer-Pachà;* i passati di carote soli o con altri, p. e. di acetosella, per le Uova: *Crecy, Orleanese, De-Medici*, ecc.; le lattughe abbragiate per le Uova *Sevignè*, e finalmente le frastagliate e tagliuzzate di foglie di lattuga, di cerfoglio, di acetosella, per le Uova all'*Ortolana* (*Marechaire*) ed altre. Citeremo, soltanto di sfuggita, gli apparecchi contentivi e di guarnizione, fatti con risotto, lodigiano e tartufi bianchi, per le Uova alla *Piemontese*; co' maccheroni per quelle alla *Milanese;* e con tortelette di risotto alla milanese, per le Uova alla *Rougemont;* col pilaff di riso alla turca ed all'indiana, per le Uova: *Stanley* e *Portoghese;* con le varie crostate, timballini, timpanetti, ed altri apparecchi di pasta, sia a mezzo burro, che frolla, che sfogliata, che di pasta reale, ecc. — come già trattammo nei *Fuori d' opera caldi* ed anche nei *freddi*, per certi canapè e crostini — e che svolgeremo in seguito, particolarmente nelle *Uova modellate* ed in pastelli.

Uova brinate ossia da sorbire.

Le così dette « uova al guscio » od alla cocca (1) — (*œufs à la coque* dei Francesi e che gli Spagnuoli chiamano *blanquillos*) — costituiscono il più sano ed il più semplice mangiare che si conosca, tanto apprezzato dall'autocrate sospettoso, quanto dal più infimo suo suddito; gustato tanto dal plutocrate, quanto dal più meschino proletario. Conviene al robusto quanto al debole di stomaco; è, insomma, la vivanda ideale e provvidenziale per tutti.

(1) Ova coques, *dicevano i Romani per significare: « cuoci le uova » nel loro stato naturale, cioè rivestite del loro guscio o* concha (*così ne derivarono le* conchiela *o molluschi a conchiglia ossia a coccia; come nelle regioni meridionali d'Italia abbiamo le* cozze, *le* coccie, *ed altri testacei; così si dice: la « cocca » delle uova, il « cocco » o frutto di una palma tropicale, che ha il guscio fibroso molto duro*); cucco, *nel linguaggio infantile italiano, e nel* Nuovissimo Melzi, *significa uovo; come* cuccare, *in dialetto piemontese, vale sorbire l' uovo. Perciò, anche se si dicesse in italiano:* novo alla cocca, *non si commetterebbe un barbarismo, ma si ritornerebbe all'antica dicitura latina, che i Francesi soli ritennero, tanto più che i Galli la indicano colla parola* coq, *radicale di* coques.

Le uova da bere devono avere essenzialmente il pregio di essere freschissime; per chi può — particolarmente se fossero destinate ad un convalescente od altra persona di stomaco debole — dovrebbero essere della giornata, e quasi prese nel nido appena espulse dalla gallina.

Per far cuocere bene le uova al guscio, bisogna procedere nella seguente maniera:

Operate con una casserola ordinaria, piuttosto profonda affinchè il portauova (1) vi possa stare ritto, ed il suo albero di sostegno — per quanto corto — non impedisca al coperchio di chiudere il recipiente durante l'affogamento delle uova; così pure, dovrà essere abbastanza capace anche per capire 10 a 12 uova, qualora non si voglia operare che con ovaroli da sei panierini per volta. L'acqua dovrà essere nella quantità sufficiente per ricoprire i panierini colle uova contenute, almeno di un cent. al disopra. Situate la casserola sul fuoco coll'acqua fredda che salerete convenientemente. Questa salatura farà sì che l'albume aderirà alle pareti interne del guscio. Lasciate l'acqua sul fuoco fino ad ebollizione completa, cioè a grossi bollori; disponete le uova nei panierini del portauova; ritirate la casserola dal fuoco, e fate scendere lentamente, con precauzione, l'affogauova guarnito, e coprite la casserola. Contate tre minuti (2), lasciando, ben inteso, la casserola fuori dal fuoco, poichè la cottura deve farsi in maniera gradatamente decrescente. Evitate l'empirico sistema di lasciare le uova due o tre minuti nell'acqua bollente mantenuta sul fuoco, — quasi si volessero farle bollire — poichè, operando in tal guisa, mai otterrete quell'untuosità — tanto pregiata dai buongustai — del tuorlo, nè quella lattigineità pellucida, trasparente dell'albume che rende l'uovo brinato assai leggero allo stomaco, e digestivo molto.

Non vi sono mezzi sicuri per assicurarsi se l'uovo al guscio sia cotto a punto; quello consistente nel far prillare (ruotare) l'uovo sul tondo — come suggeriva già lo Scappi nel suo *Trattato di Cucina* —, assicurando che l'uovo sarà perfettamente cotto se gira bene in tondo, è uno sperimento empirico qualunque, però pratico, come quello che è basato su leggi statiche di metacentro abbastanza apprezzabili.

Le uova brinate vengono servite in adatti ovaroli (d'argento o di porcellana), accompagnate dal suo « ghigliottina uova » (utensile inventato per tagliare netto, coll'aiuto della lunetta, il segmento superiore dell'uovo), lasciandolo beante, mediante un foro regolare, del calibro d'un soldo, per dove, oltre una presina di sale, vengono introdotti dei grissini, oppure delle fettoline lunghe di pane, dette dai Francesi: *Mouillettes*. — Gl'Inglesi hanno un modo loro speciale per servire e mangiare le uova brinate al guscio. Dopo averle decapitate colla piccola ghigliottina, vi mettono un po' di burro fresco, sale e pepe; quindi, coll'aiuto dello *egg-spoon* (cucchiaino dalla punta arrotondata come quelli da thè russi), fanno fondere il burro, rimestando convenientemente il contenuto; quindi si cibano dell'uovo, sorbendolo, oppure intingendovi delle fettine di pane rostite sulla gratella, particolarmente di quello bruno di segala o integrale. Le uova vengono fatte cuocere a vapore, durante tre o quattro minuti, secondo la loro grossezza.

(1) *Le uova devono essere calate nell'acqua bollente (non fa bisogno che sia salata, anzi alcuni la sconsigliano), dentro appositi panierini in filo metallico nichelato o meglio in alluminio, come quelli panierini detti* poche-œufs, *inventati dal sig. Cieux, fatti in reticella metallica come il panierino del colino della tejera. Questo « porta uova », con fusto centrale di sostegno, permette al calore di compenetrare le singole uova, regolarmente e contemporaneamente; il che non avviene, calando le uova sul fondo della casserola o cocottiera.*

(2) *Vi sono, oltre gli antichi orologi ad acqua* (clepsidra) *od a polvere, dei meccanismi* ad hoc, *inventati per misurare esattamente le varie cotture delle uova.*

Uova nel tegamino *(Oeufs sur le plat)*.

Costituisce questo apprestamento una varietà del così detto affogamento — come vedremo per le « uova affogate » — che si basa sull'esatta cottura dell'albume, sulla lucidezza specchiata del tuorlo, e sulla precauzione affinchè per niente l'albume s'attacchi al fondo del piatto o tegamino. La quantità di burro necessaria per far cuocere le uova, puossi calcolare, all'incirca, di 6 gr. per ogni uovo ed anche più, se, dopo cotte le uova, ne verrà versato — come di regola — ancora qualche goccia di fuso sul tuorlo. Il sale sarà un pizzico (da 10 a 12 cent.) per cadaun uovo. Il procedimento da seguire è quasi sempre il seguente:

Ponete la quantità dovuta di burro nel tegamino (d'argento o d'alluminio, od anche di porcellana oppure di pirofila); appena sarà il burro fuso e di color nocciuola, rompeteci bellamente le uova, uno per volta, salate leggermente e fate cuocere a forno moderato. Servite calde nello stesso piatto o tegamino.

NB. — Qualora dovessero servire, p. e. per le « uova alla Rossini » o altri consimili ammannimenti, il bianco dell'uovo potrà venire regolarizzato, cioè tagliato tondo col taglia paste; altrimenti, massime in Italia, non è d'uso. Le uova sul piatto vengono sovente servite fuori del tegamino, per essere deposte su d'un passato di spinaci, di pomidoro, e simili; oppure su salsiccie (*cipollata*) come nelle *Uova alla Berry*; oppure con salsiccia di Monza, come nelle « Uova alla Turbigo » ed anche su del prosciutto rosolato all'inglese, o pancetta affumicata (*bacon*), rostita sulla graticola all'americana; oppure su dadolate di code di gamberi, scaloppine di polpa d'astaco, ecc.

1342. — Uova nel burro scuro (*Oeufs au beurre noir*).

Rompete le uova nella quantità di burro necessario (8 a 10 gr. per uovo), ma che sia preventivamente riscaldato in saltiera, fino ad assumere un colore scuro nocciuola; condite e fate scivolare nel piatto le uova, versandoci sopra il burro scuro che avrete fatto soffriggere un istante con qualche goccia d'aceto, oppure irrorando le uova con burro scuro caldo e qualche goccia d'aceto.

1343. — Uova col prosciutto.

Friggete delle fette di prosciutto crudo affumicato, e deponetele sulle uova fritte nel burro già collocate sopra dischi di crostone di pane; intagliate il bianco dell'uovo ben rotondo coll'asportapezzo.

1344. — Uova col " bacon „.

Vi sono due metodi: quello all'inglese e quello all'americana. Il primo consiste nel far rosolare le fette di ventresca di maiale cruda — detta volgarmente *pancetta* — nella saltiera, e disporle in fondo al piatto di servizio con una parte del suo grasso; quindi rompere le uova sopra. Il secondo consiste nel far rostire la « pancetta », e nel disporne una fetta a fianco delle uova, dopo cottura di queste.

1345. — Uova alla Reggiana.

Rompete le uova in un piatto o tegamino ben unto di burro; spolverate con formaggio di grana ottimo di Bibbiana (Reggio-Emilia), ed irrorate con abbondante burro fuso. Operate la lustratura (*glaçage*) e la cottura al forno contemporaneamente.

NB. — Si possono aggiungere, al sortire del forno, delle sottilissime lamelle di tartufo bianco, cosparse sulle uova.

1346. — Uova con la crema, nei tegamini.

Fate rosolare del burro, e mettetene una cucchiaiata per ogni tegamino (di fina porcellana o di pirofila), con pizzico di sale fino; rompete, dentro ciascuno, un uovo fresco, e cospargete l'uovo con panna. Mettete i tegamini in una teglia ove siavi dell'acqua calda (bagnomaria); chiudete nel forno ben caldo per 5 minuti circa. Accomodate i tegamini su vassoio, coperti con salvietta. Servite caldi.

1347. — Uova col burro d'acciuga, nel tegamino.

Nettate 100 gr. di acciughe, passatele per staccio con 100 gr. di burro, mettetele in casserola sul fuoco. Rimestate continuamente finchè il burro incominci a rosolare, versatene una cucchiaiata per ogni tegamino, rompeteci un uovo, avanzate nel forno, a bagnomaria, per 5 minuti. Ritirate dal forno, aggiungete una cucchiaiata di sugo ristretto di carne bollente, per tegamino; accomodate su vassoio coperto con salvietta, servite.

1348. — Uova grattinate nel tegamino (*au gratin*).

Prendete 6 uova dure; egual volume di salsa besciamella; pane grattato fritto nel burro. Tagliuzzate le uova a dadolini, mischiateci la salsa besciamella, un po' di gusto di noce moscata e pepe, accomodate nel tegamino, cospargetele con pane fritto. Rosolate nel forno. Ottenute di un bel colore, servitele calde.

1349. — Uova alla Rothomagò.

Con delle lamelle sottili di prosciutto, tappezzate il fondo burrato, del piatto; rompeteci le uova sopra; contornate il tuorlo con piccole salsiccie, dette *chipolata* (preferibili in Italia quelle profumate di Treviso o i « luganeghini » di Monza). Ponete un cordone di salsa di pomidoro, intorno al piatto.

NB. — Il contorno di luganeghini di salsiccie è una variante delle uova alla *Berry*, delle *Uova in tegamino alla Turbigo*. (Turbigo è una borgata vicino a Milano, celebre per la vittoria dei francesi sugli Austriaci, 13 maggio 1800 e 2 giugno 1859).

1350. — Uova alla Fiorentina.

Guarnite il fondo del piatto — che possa andare al fuoco — con spinaci stufati, e spolverate leggermente con formaggio grattato; rompeteci le uova sopra; velatele con salsa Mornay, leggera e ridotta a diaccia. Operate, in contempo, il diacciamento e la cottura.

1351. — Uova alla Rossini.

Fate cuocere in tegame, o in saltiera, delle uova, che arrotonderete coll'asportapezzo; deponete ciascuna su d'una rotella di fegato grasso grillettato (*sautè*) crudo, dopo averlo condito ed infarinato; aggiungete una bella lamella di tartufo su ogni tuorlo. Ponete un cordoncino di mezzo gelo di carne all'essenza di tartufi.

1352. — Uova dette " Ostriche del Bengala „.

Sono molto in uso in Inghilterra; la diversità consiste nel recipiente; invece di essere cotte nel tegamino, è un bel guscio d'ostrica grande del Bengala (*ostrea margaritifera*) che lo sostituisce.

1353. — Uova nel piatto alla Nizzarda.

Sul fondo di un piatto che possa servire in tavola e andare al forno, sia di metallo che di porcellana, o di pirofila, ecc. mettete un po' di confettura di pomidoro ed un po' di serpentaria trita; poneteci le uova con del burro fuso sopra, sale e pepe, cuocetele al forno. Servitele con dei filetti d'acciuga intorno; calcolando due uova per convitato.

1354. — Uova nel piatto alla Pavese.

In un piatto, fate friggere, in abbondante burro, da una parte sola, dei crostoni di pane in tale quantità che possano coprire per intero il fondo del piatto; voltateli, e sulla parte fritta posate le uova, sale e pepe; mettete sul fuoco pel tempo necessario onde friggere il pane dall'altra parte; aggiungete del sugo di carne caldo, in quantità sufficiente per coprire le uova; cospargete di cacio vero grana di Lodi grattugiato; passateli nel forno caldo durante 2 minuti; servite bollente.

NB. — Questa vivanda è anche nota sotto il nome di « Zuppa alla Pavese ».

1355. — Uova nel piatto all'Ungherese.

Con 100 gr. di filetto di bue, e 25 gr. di burro, sale, noce moscata e paprica, fate una farcia, passata per lo staccio, stendetela sul fondo d'un piatto imburrato; metteteci sopra le uova, con sale, paprica, qualche cucchiaiata di panna acida, ed po' di burro fuso. Cuocete al forno.

1356. — Uova nel piatto con tartufi.

Fate cuocere un pezzo di burro in un piatto di metallo o di pirofila, poneteci le uova, con sale e pepe; cotte che siano, copritele per intero con tartufi bianchi, e su questi versate un po' di sugo di carne.

1357. — Uova nel piatto alla Provenzale.

Tagliate, per metà, dei bei pomidori ben lisci e di forma regolare. Levate loro i semi; salateli e riempiteli con un composto di pane grattugiato, prezzemolo e poco aglio; il tutto inaffiato leggermente con olio d'oliva. Cuocete i pomidoro, indi disponeteli sul piatto di servizio, mettete su ciascuno un uovo al piatto, tagliato rotondo mediante tagliapaste. Salsate con sugo di pomodoro concentrato, indi diluito con sugo di vitello.

1358. — Uova nel piatto alla Piemontese.

Fate rosolare di color biondo con del burro una cucchiaiata di cipolla trita; metteteci 2 o 3 peperoni piccanti ben tritati; aggiungete una tazza di salsa di pomidoro; fate cuocere insieme per un minuto, versatela nel piatto; poneteci le uova sopra sale, pepe;

ed avanzate al forno. Friggete nel burro delle fette sottili di ventresca di maiale e coprite le uova con una di queste.

1359. — Uova nel piatto alla Umbra.

Coprite il fondo del piatto con tartufi neri di Spoleto, cotti nel *trebbiano* o *vernaccia* di Montefiascone, e dei fondi di carciofi di Viterbo tagliati sottili, coprite con del burro fuso, poneteci le uova, con sale e pepe; cuocetele al forno, cospargetele con del sugo ridotto con la *vernaccia* che servì di cozione ai tartufi.

1360. — Uova nel piatto alla Mantovana.

In un piatto imbutirrato, il cui fondo avrete coperto con lama sottile di fegato d'oca grassa, aggiungete le uova, e su queste dei tartufi tagliati sottili; cospargeteli di sugo di carne ridotto con un po' di salsa spagnuola; cuocete al forno.

1361. — Uova nel piatto alla Regina.

Pestate nel mortajo un petto di pollo crudo con un albume d'uovo, condite con sale, pepe e noce moscata; passate pel setaccio; sciogliete il passato in una terrina a poco a poco, con 2 decilitri di panna doppia; ciò fatto, mettetela in un piatto abbondantemente imbutirrato; le uova sopra, con qualche po' di burro fuso, sale e pepe; cuocete al forno.

1362. — Uova alla " Bella Bianca „

Cuocete le uova nel tegamino, ponetele sopra fette di cocomeri e salsate alla panna.

1363. — Uova specchiate all'Americana.

Le uova specchiate si preparano come le uova al piatto; solamente differiscono, perchè vengono cotte al forno dopo averle condite, e vengono affocate leggermente con la salamandra o la pala arroventata, fino a che il tuorlo non abbia acquistato un aspetto trasparente ed il bianco una tinta azzurrognola. Sarebbe, avventura, la riproduzione di quell' apparecchio d' uova, che alcuni antichi trattatisti italiani chiamavano *Uova abbarbagliate?*.....

Avrete pronti dei crostini di pane fritti e trinciati col tagliapaste unito di 4 cent. di diametro. Col medesimo tagliapaste dettagliate delle fette di lingua di bue allo scarlatto. Situate un disco di lingua su ogni crostino di pane prealabilmente burrato. Fate cuocere in padella delle uova allo specchio, che ritagliarete della stessa grandezza del pane e che deporrete sulla fetta di lingua.

Uova fritte o affrittelate.

Raramente — salvo poche eccezioni e soltanto nella cucina casalinga oppure in quella inglese ed americana — le uova fritte figurano come vivanda speciale. Infatti le loro formule sono limitatissime; figurano invece più comunemente, come guarnitura, servite a parte. Gl'inglesi e gli americani ne fanno uso, specialmente come piatto improvvisato nell'asciolvere, con accompagnamento di prosciutto sulla graticola oppure fritto, all'inglese, o di *bacon* (ventresca affumicata di maiale), all'americana.

Le uova fritte — come vivanda speciale — vengono servite su salvietta e tostate di pane (*toasts*), con del prezzemolo fritto. Vengono fritte, generalmente, nell'olio fumante; ma possono essere trattate con altro genere di frittura, di corpi grassi purificati, nonchè Kunerol. Le uova vengono rotte, e versato il contenuto direttamente nella padella; l'albume solidificatosi pel brusco contatto coll'olio bollente, verrà ripiegato su se stesso per incamiciare il tuorlo che deve rimanere molliccio. A Milano, come nell'Emilia, chiamano queste uova *al cereghin*, ossia chierichetti, a causa del camice bianco, sotto cui traspare il rossiccio del tuorlo, che rappresenterebbe la sottana rossa di quelli piccoli corifei e turiferari chiesastici.

La cucina spagnuola ha delle uova affrittellate, che chiamano *Huevos strellados* (« uova stellate »); anche dette: *huevos con mayzas*, quando vengono maritate con lardo grasso tagliato a fette sottili; sono uova fritte in padella con olio o con sugna, — poichè lo spagnuolo fa raramente uso di burro (*manteca de vaca*), essendo troppo insipido al suo palato; e, se usa burro, adopera quello salato che viene in barili o dentro latte dall'Irlanda o dalle Fiandre. In generale usa, per queste uova, la *manteca valenciana*, che è una specie di burro d'aglio, o *ayolì* come quello provenzale.

1364. — Uova fritte all'Americana.

Fate friggere nell'olio bollente le uova che vi abbisognano; fate friggere nel burro altrettanti crostoni di pane della grandezza delle uova. Fate crogiuolare nel burro delle fette di ventresca di majale affumicata (*bacon* degli americani) che poserete sui crostoni, e sopra questi le uova; salsate a piacere.

1365. — Uova fritte alla Marengo.

Procedete come sopra; invece della ventresca di majale, prendete del prosciutto crudo; disponete sui crostoni le uova intorno al piatto; mettete il prosciutto fra un uovo e l'altro; preparate una giuliana fatta con pollo e qualche fungo, il tutto ridotto con salsa spagnuola; che disporrete nel centro del piatto, contornato dalle uova; salsate le uova con una spagnuola ridotta con sugo di carne e un cucchiaio di pomidoro.

1366. — Uova fritte alla Monzese.

Procedete come sopra; disponete le uova intorno al piatto; cuocete, con un po' di sugo, della salsiccia di Monza con qualche fungo tagliato a fette sottili; cotta che sia, tagliate la salsiccia a pezzetti d'un centimetro; sgrassate il sugo, ed aggiungete della spagnola o altra salsa, mettete la salsiccia ed i funghi nel centro delle uova; salsate.

1367. — Uova fritte alla Diavola.

Preparate delle uova fritte all'americana; salsatele con la seguente salsa:

Prendete una cucchiaiata di cipolla tritata, cuocetela in bianco nel burro; tagliate qualche peperone a guisa di giuliana, unitela alla cipolla con una cucchiaiata d'aceto bianco; lasciate cuocere per qualche minuto; aggiungete della salsa spagnola e sugo di carne, e pepe di Cajenna, oppure la *Salsa alla diavola* (Vedi *Salse*).

1368. — Uova Jokey Club.

Friggete le uova, tagliatele tonde coll'asportapezzo; disponetele a corona su tostate sottili di pane rostite sulla graticola e spalmate con burro di fegato grasso. Nel centro della detta corona, ponete una guarnitura di rognoni di vitello grillettati nel burro e addizionati con una dadolata di tartufi, legati con la loro salsa ben ridotta e resa piuttosto densa.

1369. — Uova fritte alla Enrico VIII d'Inghilterra.

Tagliate dei crostini di pane in forma ovale, (*canapés* di 2 cent. di spessore); indorateli nel burro. Prendete dei pomidoro di bell'aspetto e ben rotondi — come quelli di California —, tagliateli a metà, sgranateli, conditeli con sale e pepe, e cuoceteli nell'olio, ben a punto. D'altra parte, fate friggere delle larghe fette di *bacon* (pancetta affumicata) e conservatene il grasso fuso di cozione. Fate friggere, dentro del buon olio d'oliva, delle uova freschissime (due per ogni persona). Disponete i crostini su d'un piatto da servizio rotondo; sopra ognuno di quelli sovrapponete una metà di pomodoro, un uovo fritto ed una fetta di *bacon*; un mazzetto di prezzemolo fritto verrà situato al centro. Inaffiate il tutto col grasso fuso del *bacon* cuocendo. Servite ben caldo, ed accompagnato da una salsiera con salsa di pomidoro rettificata.

1370. — Uova fritte alla Garibaldi.

Affogate in acqua, con sale ed aceto, n. 16 uova, procurate di averle più piccole che siano possibile, pareggiatele molto per renderle sempre più piccole. Sbucciate e svuotate n. 16 pomodori ben regolari, di media grossezza (approssimandoli a quella delle uova); salateli, lasciateli sgocciolare per 1 ora o 2, asciugateli per bene, e mettete un uovo dentro ogni pomodoro; infarinateli, passateli nell'uovo sbattuto e nel pane grattato; pochi istanti prima di servire, fateli friggere in abbondante frittura; disponeteli su d'un piatto con salvietta piegata accompagnati da guarnizione di melenzane fritte.

Uova affogate e mollicce *(Oeufs pochés et mollets).*

Bartolomeo Scappi, nel suo trattato: *Dell'Arte del Cucinare* (vedi Libro III, capo cclxviij), chiama l'uovo affogato « uovo sparso » ed insegna a farlo affogare in un mestolo o cocchiara, non forata, con acqua fredda, dove l'uovo viene rotto, poscia l'acqua viene portata alla bollitura, ponendo la detta cocchiara — come a bagno maria — dentro « una cazzuola od altro vaso con acqua chiara che bolla », e quando l'acqua del cucchiaro comincierà a bollire, si ritira, « acciochè non bolla troppo forte, perciocchè l'uovo anderebbe a pericolo di rompersi ». Egli osserva che « *il farlo tenero o sodo, sarà in arbitrio* ». Egli consiglia deporre le uova affogate su fettoline di pane fritte nel burro, ricoperte con sapore d'agresto-chiaro, zucchero e cannella.

Venendo alle metodologie moderne, condizione essenziale è che le uova siano freschissime, possibilmente della giornata o, per lo meno, della vigilia. Così si otterrà che l'albume possa ripigliarsi, coll'aiuto dell'acqua bollente acidulata, in modo repentino ed uniforme, dando come risultato delle uova affogate rotonde e delicate.

Il procedimento migliore da seguirsi è il seguente:

In una casserola, piuttosto larga che alta, ponete due litri d'acqua leggermente acidulata (1), mediante due cucchiaiate di ottimo aceto bianco, oppure con sugo di limone; ponete a bollire su vivo fuoco. Appena l'acqua alza i primi bollori, ritirate la casserola un poco sull'angolo del fornello, per modo che,

(1) *Molti trattatisti consigliano di oggiungere del sale nell'acqua acidulata che deve, bollendo, incamiciare le uova; però molti altri, come Augusto Colombiè, come Alberto Chevallier, per citare soltanto alcuni tra i più illustri moderni, lo sconsigliano come nocivo ed annullante i buoni effetti dell'aceto che tendono a raffermare l'albumina.*

pur continuando l'ebollizione, questa non sia tumultuaria. Rompete allora le uova, una dopo l'altra, ma imitandovi ad 8 a 10 per volta, e ripetendo l'operazione fino ad ottenere il numero d'uova che vi occorrono — con un colpo secco dato sull'orlo della casserola, e svuotatele d'un sol tratto, lasciando cadere il contenuto nell'acqua bollente dove l'albume si rappiglierà immediatamente, assumendo la forma d'una tasca o camicia albuginosa dove il tuorlo è contenuto, costituendo l'affogamento che, in questo caso, i francesi, con translato più felice e verosimile del nostro, chiamano *pochage*, ossia « intascamento » od « imborsamento ». Dopo due o tre minuti o poco più di cottura, ed appena osserverete, per trasparenza, il tuorlo leggermente velato di bianco, sarete certi che l'uovo sarà affogato o incamiciato al punto voluto; cioè avrete ottenuto che il tuorlo rimanga liquido come nell'uovo brinato, di cui è un succedaneo, salvo il guscio che n'è privo.

Ritirate, a quel punto, le uova, una ad una, con garbo e precauzione, mediante il mestolo forato, e deponeteli adagino nell'aqua fredda, per pochi istanti; quindi ritirateli dall'acqua frigida colle medesime precauzioni e mediante la foratina, e passatele in acqua calda, oppure deponetele su d'una salvietta calda pulita, piegata in quattro, e lasciate sgocciolare mentre delicatamente parerete le uova detergendole dalle bave dell'albume, e le renderete ben terse e nitide.

Per le uova, così dette molliccie (*mollets*), il tempo d'affogamento nell'acqua bollente, sarà di 6 minuti; ripetete lo stesso procedimento, dopo la rottura, come per le precedenti.

Impiattamento. Si fa generalmente: 1° Su crostoni di pane midollare, leggermente scavato, in forma ovale per le uova affogate, rotonda per quelle molliccie, e fritti nel burro chiarificato. 2° Su sfogliati leggeri, di forma ovale, per le uova affogate; in forma anulare scannellata di pasta sfogliata — come per i così detti « pozzetti d'amore » per le uova molliccie. — 3° Su bordure di farcie o apparecchi diversi, a seconda dello scopo dell'apprestamento; che, perciò, possono essere (intendi le farcie) disposte piane oppure rizzate su piatto burrato, di forma ovale o rotonda, semplice od ornamentata, ed affogate o colorate al forno. 4° Su fondi di carciofi, oppure cappelle di funghi stufate nel burro, oppure schiappe di pomidoro sulla graticola. 5° Su crostate, tortelette cotte in bianco, guarnite secondo il genere di apprestamento; di dadolate o salpiconi legati e simili; osservando che per i piazzamenti su crostoni fritti, sfogliatini e tortelette, le uova devono essere salsate precedentemente. In Italia usano molto, generalmente parlando, le salse di pomidoro, la salsa verde o capperata con acciughe, la salsa verde piccante, e quella detta acciugata con fettoline di tartufo bianco di Piemonte sopra, ecc.

NB. — Per il regolare affogamento delle uova, vennero inventati degli « affoga uova » (*Poche Œufs*), come quello di M. Léon Cieux, che sono molto utili.

1371. — Uova affogate alla fioraia.

Preparate 12 tartelette di sfogliata; ad ognuna di queste versateci un cucchiaio di spinaci tritati e confezionati con burro, sale, pepe e qualche cucchiaiata di buona panna; ponete sopra ciascuna tarteletta un uovo affogato piuttosto piccolo. Avrete pronto un composto di patate alla duchessa, dividetelo in tre parti; una coloratela con salsa di pomidoro ben ristretta, affinchè divenga rossa; un'altra coloratela con verde di spinaci; l'ultima lasciatela al naturale; poi, mediante cornetto o sacchetto, con cornettino di metallo a foglia, eseguite su ciascun uovo, una rosa per modo che 4 avranno la rosa color rosso, 4 verde e 4 bianche; mediante pennello, inumidite le uova con burro fuso, insieme a tuorlo d'uovo; spolverizzatele con reggiano grattugiato, ponetele sopra una placca, e mettetele al forno per pochi minuti onde si raffermino le rosette e si scaldi appena l'uovo affogato. Servite sopra piatto rotondo con tovagliolo.

1372. — Uova affogate alla cardinale.

Crostini per tartoline, guarniti di dadolata di polpa d'astaco, legata con besciamella (mezzo decil. per 100 gr. di d'astaco). Le uova velatele con salsa cardinale, seminata di uova d'astaco o di coralli di ricci di mare.

1373. — Uova affogate alla Piemonte Reale.

Preparate 12 piccoli volantini piuttosto larghi ed alti, riempiteli, poco più della metà, con una buona crema di pollo sostenuta e corretta con tartufi bianchi. Avrete pronte 12 piccolissime uova affogate ben tenere, paratele bene e coprite i volantini per modo che v'entrino senza rompersi; disponeteli in giro su piatto rotondo; nel centro del piatto affrancate un tubetto o bozzolo di latta (*douille*), riempite il piatto con una buona *Monglas* composta di teste di funghi piccoli, chenelli di pollo, granelli, tartufi bianchi ed animelle di vitello, il tutto legato con buona salsa *monglas*. Ponete un'asticciuola nel bozzolo o tubetto, guarnita con un tartufo nero ed una cresta, e servite ben caldo.

1374. — Uova affogate alla Milanese.

Dopo affogate le uova, incamiciatele con salsa Mornay; deponetele su crostini tartinati, guarniti di risotto alla Milanese.

1375. — Uova affogate Massena (1).

Ponete le uova affogate su dei fondi di carciofi già cotti e riscaldati nel burro e guarniti di bearnese densa. Velate le uova con salsa tomatata; posate su ciascun uovo una lamella di midolla affogata; spolverate con prezzemolo trito finamente.

1376. — Uova affogate alla Puccini (2).

Preparate delle tortelette di pasta sfogliata come d'uso, fate un composto con della farcia di pollo e altrettanta quantità di fegato grasso d'oca, ed un trito di tartufi bianchi; passate insieme per lo staccio, coprite leggermente le tortelette con un po' del composto, e poneteci un uovo affogato, non troppo cotto, sopra; con il rimanente della farcia coprite le uova, cospargete di reggiano grattugiato e qualche goccia di burro fuso, ponetele in forno moderato, finchè la farcia sia rappresa. Servite caldo.

1377. — Uova affogate alla Montanara.

Fate bollire, per qualche minuto, in acqua salata, delle teste di funghi; passatele nell'acqua fredda; ritiratele su salvietta per asciugarle; infarinatele leggermente, passatele nell'uovo battuto, quindi nel pane grattato, friggetele nel burro, disponetele intorno al piatto; ponete su cadauna cappella, un uovo affogato; poscia i gambi dei funghi, affettati sottili, cuoceteli con burro e tritura di prezzemolo, qualche filetto d'acciuga, ed uno spicchio d'aglio; versate questo apparecchio nel mezzo del piatto; salsate le uova con un po' di salsa di pomidoro allungata con sugo di carne.

---

(1) *Andrea Massena, maresciallo di Francia, nato a Nizza (1796-1817), da umile mozzo di marina — come lo fu più tardi il suo compatriotta Giuseppe Garibaldi — pervenne ai più alti gradi della corte imperiale di Napoleone che lo creò duca di Rivoli e principe d'Essling.*

(2) *Rinomato maestro compositore lirico dei nostri giorni; autore della* Manon, *della* Tosca, *delle* Villis, Butterfly, Lorely, *ed altre.*

1378. — Uova affogate alla Spoletana.

Preparate una crostata di pasta sfogliata come d'uso; copritela con un passato di fegato grasso d'oca, ponete su cadauna un uovo affogato; coprite le uova con una giuliana composta di prosciutto e tartufi neri di Norcia, tagliata finissima e legata con salsa ridotta al vino Santo di Trani.

1379. — Uova affogate alla Romana.

Mettete, nel centro di un piatto, un passato di spinaci, contornatelo di uova affogate; ponete, tra un uovo e l'altro, un crostone di pane tagliato a foggia di cresta di gallo e fritto nel burro; salsate le uova con una salsa vellutata finita con po' di burro d'acciughe.

1380. — Uova affogate Nantua.

Croste di tortelette guarnite d'una dadolata di code di gamberetti con salsa Nantua. Uova affogate velate colla medesima salsa, e decorate, a forma di croce, con 2 code di gamberini tagliate nella loro lunghezza.

1381. — Uova affogate alla Primaverile.

Disponete in un piatto dei fondi di carciofi cotti in un buon fondo; poneteci sopra un uovo affogato; mettete nel mezzo delle punte d'asparagi salsate con un po' di salsa vellutata; guarnite intorno le uova con pisellini; salsate le uova con salsa di pomidoro al sugo di carne.

1382. — Uova affogate all'Olandese.

Con un apparecchio di patate alla Duchessa, preparate dei dischi della grandezza delle uova; fateli friggere nel burro, disponeteli in un piatto, metteteci sopra le uova; salsate con una salsa olandese.

1383. — Uova affogate alla Veneziana.

Preparate un intingolo composto di code di gamberetti, cappe, telline, peôci (mitili), funghi; fate cuocere delle ostriche nella loro acqua e con qualche cucchiaiata di vino bianco; disponete le uova su dei crostini di pane fritti nel burro; poneteli intorno al piatto lasciando il vuoto nel mezzo dove metterete l'intingolo; posate su ciascun uovo un'ostrica affogata; salsate il tutto con una salsa vellutata ridotta con la cottura delle ostriche e delle telline.

1384. — Uova affogate all'Indiana.

Preparate delle frittelle di riso (*soubrich*), non troppo alte, deponete su cadauna un uovo affogato e su questo una fettina sottile di prosciutto affumicato cotto; salsate con salsa suprema, finita con un pezzetto di burro fresco e una cucchiaiatina di kary (*Curry powder*).

1385. — Uova affogate alla " Bella Laura ,,.

Affogate le uova e servitele su crostino; guarnitele con peperoncini a stufato e salsa di pomidoro.

1386. — Uova alla Umberto I.

Cuocete 12 uova fresche e di ugual grossezza non più di 5 minuti; sgusciatele e serbateli in acqua calda. Preparate 12 bei fondi di carciofi ben torniti e cotti in acqua; passateli al burro, sale, pepe e vino bianco. Preparate pure una buona *Monglass*, composta di granelli di pollo, chenelli, capelle di fungo, pezzetti di filoni di bue (detti schienali), tartufi neri, 2 cucchiaiate di piselli ben verdi legati con vellutata ristretta e giusta di sapore; serbate in caldo.

Impiattamento : Situate, nel mezzo di un piatto rotondo e fondo, un crostone di pane fritto nel burro, attraversatelo con un tubo di latta detto *douille* (bozzolo come quello delle cartuccie dei fucili a retrocarica) fatto in modo che s'innalzi tanto da potervi mettere una piccola lattuga romana che figuri un'asticciuola. Disponete in giro i fondi di carciofi, sopra ogni fondo metterete un uovo e, fra questi, una bella cresta dritta. Nel mezzo, sopra il crostone di pane, mettete la *Monglas* ben bollente e salsate con salsa suprema, corretta con tartufi bianchi (*Vedi figura 47*).

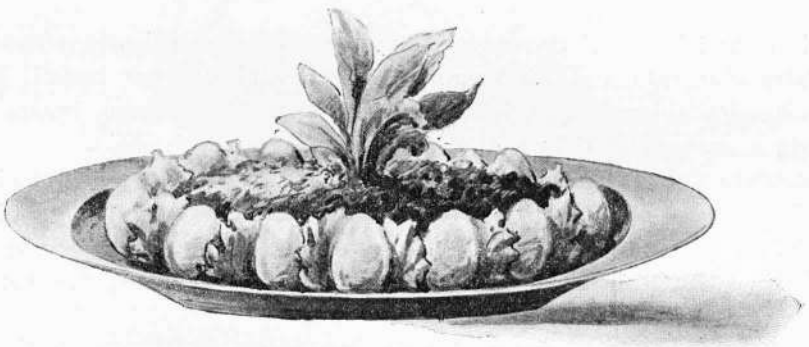


Fig. 47 — Uova alla Umberto.

1387. — Uova alla Panormos.

Preparate il numero occorrente di uova affogate, e per ogni uovo occorre un canapè così fatto: tagliate dei dischi di pane in cassetta o pane quadrato; ogni due dischi accoppiateli con lattata di passato di pollo in cui vi siano anche molti dadini di pollo cotto; ogni due dischi così accoppiati formano il canapè, e questi li passerete nell'uovo sbattuto nel quale avrete posto del sale ed un cucchiaio di reggiano grattato. Friggete i canapè nel burro; collocateli su piatto d'argento, ponete su ciascuno un uovo, ognuno dei quali ricoprirete con una giuliana d'erbe cotte nel brodo ristretto o nel burro, e poscia bene sgocciolate. Ricoprite ancora con salsa *Soubise* e ponete al forno fortissimo, per 3 o 4 minuti, per modo che le uova restino molli nel centro. Servite immediatamente.

1388. — Uova alla Portoghese.

Preparate, un giorno prima, 12 piccoli pani da *muffins* della grandezza di un uovo (la pasta che sia consistente); fateli lievitare, cuoceteli a forno moderato. Scrostateli, lasciando la sola mollica, che svuoterete, conservando il tappo. Intonacate le pareti interne con una farcia composta di: tartufi, pollame, funghi e prosciutto, amalgamata con una salsa spagnuola ridotta all'essenza di Madera. Prendete 12 uova, che farete affogare, aggiusta-

tele con garbo e collocateli nei detti panini; copriteli con detta farcia e chiudeteli con il loro tapponcino; bagnateli quindi nel latte o brodo; avvolgeteli nel reggiano e poi nell'uovo battuto; gettateli nella frittura bollente. Apparecchiateli in corona su di un tovagliolo ripiegato, con un mazzo di asparagi od altro nel mezzo.

1389. — Cestelli d'uova affogate alla Mignon.

Confezionate dei piccoli cestini col passato di patate « duchessa »; riempiteli con punte di sparagi, fate passare nel burro; ponete in ogni cestello un uovo affogato; salsate con salsa suprema, e spargeteci sopra una fina tritata di lingua affumicata.

1390. — Uova affogate alla Verdi.

Ponete le uova affogate su d'un fondo di passato di funghi e cipolle.

1391. — Uova in sorpresa.

Fate la quantità che vi occorrono di uova affogate e lasciatele raffreddare. Disponete su d'un piatto d'argento, unto di burro, alcuni crostini di pane tostati, tagliati tondi, e su ogni crostone adagierete un uovo; cospargete su di essi una buona lattata di pollo fredda, mista a crema chantilly e fate congelare bene sul ghiaccio.

Indi montate dei bianchi d'uova a neve e bene asciutti, aggiungeteci dei tuorli che avete messi già da parte, una cucchiaiata di fecola, alcune cucchiaiate di reggiano, e un poco di sale. In ultimo coprite le uova disposte a piramide, e mediante un cornetto guarnitele a piacere; mettetele al forno per pochi minuti, appena colorite, servitele tosto.

1392. — Uova Bordighiera.

Fate affogare 10 uova; rinfrescatele come di pratica. Tagliate 5 carciofi a fette, uso scaloppine, dando loro una leggerissima battitura. Scolateli ed asciugateli con pannolino e fateli cuocere in padella con burro. Legate con 2 cucchiaiate di salsa di pomidoro finita all'essenza di acciughe. Drizzate le uova dentro appositi e piccoli piatti a buche; terminate di riempire con fondo di carciofi da voi preparato, e completate col salsare con mezza cucchiaiata di semidiaccia.

1393. — Uova alla Ferravilla (1).

Prendete degli stampini per dariole e burrateli. Situate nel fondo di cadauno una lamella di tartufo tagliata coll'asportapezzo, poi poneteci un uovo intiero badando di non rompere il tuorlo; ponete gli stampini in una teglia con dell'acqua bollente e fate affogare le uova nel forno. Appena abbastanza consolidate da poterle sformare, versate ciascun uovo su d'un crostone di pane fritto nel burro, tagliato coll'asportapezzo e del medesimo diametro dell'orifizio dello stampino. Dopo avere impiattate le uova, irroratele con del burro fuso alla mastro d'oste, addizionato con qualche goccia di sugo concentrato di carne ridotta a diaccia.

(1) *Illustre commediografo ed artista comico dialettale milanese.*

1394. — Uova nel nido.

Affogate 6 uova fresche nell'acqua salata; immergetele nell'acqua fredda e lasciatevele fino al momento di servirvene. D'altra parte avrete pronto un passato di patate (*purèa*) un po' consistente, gustato con sale e odore di noce moscata, e finito con burro. Ponete questo passato su d'un crivello di ferro, sotto cui porrete il piatto destinato alle uova. Passate la purèa, aiutandovi col cucchiaio di legno; quindi tolto via il setaccio sovrapposto, e nettato l'orlo del piatto, praticate un vuoto nel centro del passato, aiutandovi col dorso del cucchiaio, e deponeteci le uova, che avrete prealabilmente fatte scaldare dentro del brodo bianco, oppure nell'acqua salata. Velate le uova con una salsa di pomidoro. La purèa dovrà rimanere sul piatto allo stato di vermicelli, come era sortita dal crivello, onde simulare un nido d'uccelli (*Vedi figura 48*).

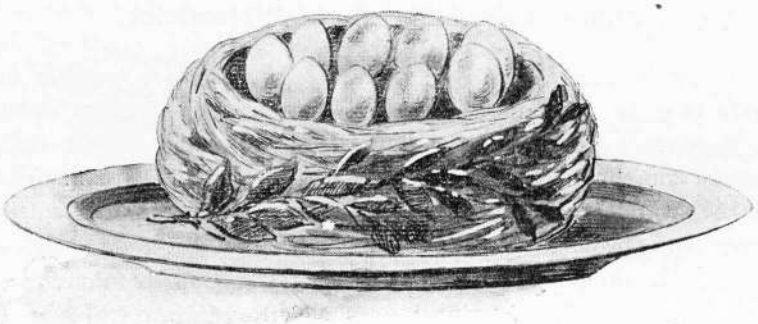


Fig. 48 — Uova nel nido.

1395. — Uova in coccarda.

Tagliate coll'asportapezzo in una fetta di pane di un cent. di spessore, un anello che abbia 5 cent. di diametro d'apertura; fatelo friggere nel burro chiarificato, ed appena colorito in biondo, ritiratelo dalla padella e ponetelo in un piccolo piatto burrato, uso saltiera. Rompete un uovo ben fresco nel mezzo dell'anello, conditelo, e fatelo affogare nel forno durante qualche minuto. Servite con un po' di besciamella intorno. Con tal procedimento ne farete quanti ve n'occorrono.

1396. — Uova alla Pugliese.

Preparate delle boccatine di pasta sfoglia, secondo la quantità delle uova che vi occorrono. Dopo averle cotte e svuotate, ponete in ciascuna un uovo affogato; salsate con salsa suprema e ricoprite l'uovo con un cespuglio di punte d'asparagi e tartufi di Norcia tagliati a filettini e legate con poco sugo di vitello. Servite su tovagliolo.

1397. — Uova Donna Lena Porta.

Preparate dodici crostoni di pane dello spessore di due centimetri e del diametro sufficiente per contenere un uovo affogato. Scavate leggermente i crostoni e dopo averli fritti nel burro, disponeteli sul piatto di servizio. Fate affogare dodici uova ben fresche;

paratele correttamente e ponetene uno in ogni crostone. Fate affogare dei filetti di sfoglia, che taglierete in forma di dischi, dei quali ne porrete una su ciascun uovo. Sovrapponete dei dischi di tartufi neri, e salsate con spagnuola ridotta, diluita colla cozione dei filetti di sfoglia, ed ultimata con poco sugo di limone. Badate che la salsa non sia troppo densa.

1398. — Uova alla Folletta.

Preparate un buon passato d'acetosa; ultimatelo con panna e tenetelo in caldo. Preparate anche la quantità di uova affogate che vi occorreranno, e tenete in caldo. Pochi minuti prima di servire, ponete l'acetosa in un piatto a grattino di pirofila o di metallo; adagiateci sopra le uova e ricopritele con qualche albume ben sbattuto e condite con sale, burro sciolto e prezzemolo trito. Mettete al forno per cinque minuti circa, indi servite senza alcuna dilazione.

1399. — Uova affogate alla Diplomatica.

Preparate una farcia per chenelli di pollo, aggiungendovi qualche foglia di serpentaria. Dopo averla passata per uno staccio, rendetela ben leggera unendole un po' di panna montata. Tagliate a piccoli dadi dei filetti di pollo, dei tartufi, della lingua, e dei funghi, e legate con una buona salsa al Madera. Preparate la quantità d'uova affogate che vi occorrono e paratele correttamente tenendole in caldo. In una saltiera ponete delle cassettine in porcellana, previamente burrate; sul fondo d'ognuna collocate la dadolata preparata, indi adagiate un uovo entro ogni cassettina. Coprite l'uovo colla farcia preparata; ponete al forno per cinque minuti, indi servite caldo.

1400. — Uova affogate in camiciuola.

Prendete un uovo ben fresco, fatelo affogare come di regola; quindi sgocciolatelo. D'altra parte, rompete un uovo in una tazza; battetelo colla forchetta, conditelo con sale e pepe e mescolategli una cucchiaiata di panna oppure di latte. Prendete una padellina, il cui fondo abbia le dimensioni d'un piattino da caffè, e fate fondere in quella, grosso come una noce, del burro fresco. Allorchè il burro sarà ben caldo, gettateci l'uovo sbattuto che lascierete colorare d'una sola faccia. In capo a circa 2 minuti, ritirate la padella dal fuoco, e posate delicatamente l'uovo affogato nel bel mezzo, che involgerete nella rete formata dal crespello. Servite quelle uova — così ottenute — ponendole nel piatto sottosopra, per modo che abbiano l'apparenza di tante fritturine ripiene. Infatti, rompendo quelle piccole frittate, si ottiene la sorpresa di vedere il tuorlo affogato, mentre l'albume tappezza l'interno della frittata. Potete servirle sopra una salsa di pomidoro poco densa e finita con burro liquefatto ben incorporato.

1401. — Uova affogate alla Nesselrode (1).

Preparate un passato di marroni, leggermente « Soubisato » (cioè misto ad un po' di purèa di cipolle), che avrete bagnato con un pò di consumato. Riponete il passato, appena setacciato, in casserola; gustatelo con sale e pepe ed aggiungetegli 50 gr. di

(1) *Nesselrode (Carlo, Roberto) conte, ecc. statista russo, morto nel 1862.*

burro, ottenendo una purèa alquanto consistente, rimestandola bene affinchè rimanga ben amalgamata. Versatela sul piatto di servizio; e poneteci sopra sei uova affogate, ben parate, e disposte in forma di stella. Ponete, tramezzando cadaun uovo, un crostone di lingua oppure di pane fritto, tagliato in forma semilunata.

1402. — Uova affogate alla Soubise.

Procedete come per le precedenti, salvo che il passato o purèa sarà confezionato con cipolle anzichè con marroni. Disponeteci sopra le uova affogate a stella, tramezzate da crostini di pane fritti nel burro.

1403. — Uova affogate alla Mazarino (1).

Ponete le uova affogate in piccole crostate o pasticcini di sfogliata cotti al forno; ponetele sopra dei pomidoro spaccati nel mezzo, privi del liquido e dei semi, e farciti con un apparecchio di fegatini, di tartufi, di funghi e di bianco di pollo.

1404. — Uova in vestaglia.

Scegliete 6 patate, non più grosse d'un uovo comune, lavatele bene e fatele cuocere al forno. Appena cotte, praticate un'apertura circolare, su uno dei lati, di 3 cent. di diametro. Svuotate l'interno, mediante il cavalegumi; rompete un uovo in ogni patata; spolverate con sale e pepe, e mettete ad affogare nel forno. Servite a parte delle tostatine di pane.

NB. — Collo stesso procedimento s'ottengono le uova alla portoghese, svuotando i pomidoro dell'acqua e dei loro semi contenuti.

1405. — Uova alla Brighella.

Fate affogare delle uova ben fresche; sgocciolatele e ponetele su fettoline di pane fritte, tagliate rotonde coll'asportapezzo di 6 cent. di diametro. Tritate dei tartufi, del prezzemolo e del prosciutto in proporzioni uguali, che spargerete sulle uova appena impiattate. Versate intorno ad esse una leggera semidiaccia.

1406. — Uova alla diavola.

Fate affogare le vostre uova in acqua salata ed acidulata con poco aceto o, meglio, succo di limone. Appena cotte, sgocciolatele e ponetele in piccole cassettine (*cocottes*) già riscaldate, e velate le suddette con salsa « alla diavola ».

1407. — Uova alla Parigina.

Prendete degli stampini per darìole preventivamente raffreddati nel ghiaccio; distendete, in fondo a cadauno, uno strato di mezzo gelo (*demi-glace*) fuso e tiepido; cospargete

(1) *Giulio Mazarini, cardinale italiano originario degli Abruzzi. Divenne ministro di re Luigi XIII di Francia, poscia d'Anna d'Austria, quindi di Luigi XIV (nato nel 1602, morì nel 1661).*

gli stampini con lingua scarlatta trita e tartufi pure triti. Rompete in ogni stampino un uovo fresco; seminateci sopra un po' di sale e pepe; disponete le formette su d'una teglia ed avanzatela al forno. Mediante la salamandra arrossata, affocate il disopra delle uova (5 minuti di cottura sono sufficienti). Sformate su d'un piatto e salsate con una semidiaccia leggera nella quale, all'ultimo istante, getterete un pizzico di serpentaria trita e bislessata, ed anche qualche goccia d'*Harvey Sauce*.

1408. — Sfogliatini d'uova.

Fate affogare le uova col sistema ordinario. D'altra parte avrete pronta una pasta sfoglia ad otto giri che dettaglierete, con un tagliapaste scannellato, in dischetti assai larghi per contenere cadauno esattamente un uovo. Spalmate ogni disco con un passato d'acciughe, accentuato con una punta di cajenna e stemperato con un po' di salsa bianca, evitando di spanderla verso gli orli della pasta che dovranno essere inumiditi, mediante pennello, con chiara d'uovo. Involgete ciascun uovo nella pasta, appoggiando col pollice sui margini di questa, onde ottenere la saldatura. Ponete questi pasticcetti su d'una placca, dorateli con l'uovo, e fate cuocere in forno molto caldo.

1409. — Uova affogate alla Monselet.

Guarnite delle crostatine con una « paesana » di tartufi e carciofi; poneteci le uova affogate, e salsatele con fondo di vitello ridotto e butirrata.

1410. — Uova affogate " Sans-Gêne „.

Fate stufare nel burro dei fondi di carciofi; velateli con salsa bordolese; deponete, su cadaun fondo, un uovo affogato, una lamella, piuttosto larga, di midolla di bue, anch'essa affogata.

1411. — Uova affogate alla Beauharnais.

Lo stesso procedimento delle precedenti, salvo che i fondi di carciofi vengono velati con salsa Beauharnais chiara, così pure le uova affogate.

1412. — Uova affogate alla Portofino Kulm.

Deponete l'uovo affogato su d'una metà o schiappa di pomidoro cotto sulla gratella; velate con confettura burrata di peperoni gialli dolci addizionata con foglie di dragoncello pestate. Guarnite con filetti d'acciughe.

1413. — Uova affogate Morcote (1).

Fate stufare delle cappelle nere di funghi cepatelli oppure dei così detti « reali » (*Ammannite Cesarea*), già tornite e decorticate, e deponete, sopra cadauna, un uovo; velate

(1) *Morcote, deliziosa borgata nel Canton Ticino, sul Lago di Lugano, di fronte a Porto Ceresio, circondata da boschi di castagni, con ricca produzione di funghi.*

con salsa Chateaubriand. Ponete una lamella rotonda di tartufo bianco sopra l'uovo (*Vedi figura 49*).

1414. — Uova alla Reale con midollo.

Preparate un apparecchio alla Reale con 6 uova intiere frullate, sciolte in un buon consumato; passate per la stamigna. Burrate degli stampini per darìole e riempiteli per tre quarti con la reale. Fate affogare, senza bollire, per una buona mezz'ora, quindi sformate e lasciate raffreddare. Appena diacci, asportatene il centro, mediante un tagliapaste a colonna e ponete ciascuna darìola, così svuotata, sopra dei crostini di pane fritti nel burro, tagliati dello stesso diametro delle darìole. Al momento di servirle, guarnitele con midolla di bue cotta in una salsa spagnuola chiara, fatela sgocciolare, tagliatela a grossi dadi e gustatela con una presa di cajenna. Disponete le uova sul piatto d'entrata, irroratele con una buona semidiaccia, e ponete su cadauna darìola una lamella di tartufo.

NB. — La Reale deve avere tale consistenza da non far crepe sotto il peso del midollo.

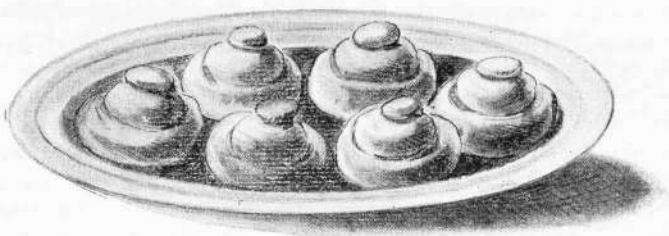


Fig. 49 — Uova affogate Morcote.

1415. — Uova sulla graticola.

Questa maniera di far cuocere le uova, che alcuni credono essere tutt'affatto moderna, è invece una delle tante cose che: *renascentur quæ jam cecidere* (rinascono dopo essere già andate in disuso). Infatti il Platina, nel libro IX del suo trattato *De Obsoniis*, dà una ricetta di *Ova in craticula*.

Fate affogare la quantità d'uova che v'occorre; rinfrescatele nell'acqua fredda, sgocciolatele e paratele. Immergetele nel burro fuso, e rotolatele nella midolla di pane pestata e setacciata finissima. Stendete sulla gratella un foglio di carta butirrata e collocate le uova sulla carta. Rivoltatele con precauzione affinchè rimangano colorate dalle due faccie. Fate arroventare uno spiedino di ferro, e con questo, rovente, tracciate, sulla superficie di ogni uovo, delle righe onde imitare le sbarrette della graticola. Servitele su d'un letto di legumi cotti: spinaci, indivia, acetosella, e simili; oppure su tostatine di pane, spolverate di formaggio ed un po' di Cajenna; grattinate nel forno.

1416. — Uova alla Montglas.

Fate bollire, durante 5 minuti, le uova; ponetele a raffreddare nell'acqua e sgusciatele accuratamente; ponetele nelle ovarole e tagliate netta la punta che porrete in serbo. Passate la punta del coltellino intorno all'orifizio, rovesciate l'uovo su d'un tondo e svuotatelo intieramente coll'aiuto del manico d'un cucchiaino da caffè. L'uovo svuotato, lo

riempirete con una dadolata alla Montglas, composta di lingua, tartufi, funghi e bianco di pollo, misto a besciamella oppure a salsa alemanna. Rimettete il pezzetto della punta asportato per nascondere l'orifizio, e servite.

Uova rimestate *(Oeufs brouillés)*

Le uova rimestate — le *remeltas de huevos* degli spagnuoli, anche dette *tortillas de huevos*, cioè tortino d'uova — (dette anche, in Toscana, « uova stracciate » ed in Lombardia « strapazzate » ed anticamente *barbagliate* (1) rappresentano una delle preparazioni più squisitamente fine nella manipolazione di questa serie di vivande d'uova, a patto che la cottura sia esattamente regolare, cioè limitata al grado dovuto, e che il rimestato rimanga soffice e cremoso. Questo genere di ammannimento d'uova viene generalmente servito in timballetti, in crostatine, in briozzi svuotati, in crostate di tortelette, in cannelloni o tortiglioni od insaccato in budelli, costituendo salsicce così dette di Quaresima e via dicendo. Le uova rimestate, una volta venivano soltanto cotte in bagno-maria; odiernamente si fanno anche cuocere in saltiera, a fondo spesso, con burro, vegliando che la loro cottura sia progressiva e regolare, senza violenza, affinchè possa il rimestamento attingere una perfetta omogeneità molecolare, un amalgamento soffice e molleggiante. Le uova rimestate — al pari delle frittate — possono essere variate all'infinito, secondo le guarniture che le compongono; perciò vi si può introdurre del pesce fresco e salato, dei legumi sottoaceti, *pikless*, ecc.

Procedimento: Fate scaldare leggermente in una saltiera, 50 gr. di burro; quando comincia a soffriggere versateci dentro 6 uova ben frullate e condite con sale e pepe; rimestatele, continuamente, sul fuoco tenue e regolare, impedendo, col mestolino sempre in moto, che si formino grumoli i quali toglierebbero il carattere speciale delle uova rimestate, regolarmente apprestate. Appena giunte a consistenza dovuta, ritirate la saltiera dal fuoco, e mettete le uova a punto con 50 gr. di burro, suddiviso in piccoli pezzetti.

1417. — Tortino d'uova alla fiorentina.

Sbattete una dozzina d'uova; passatele pel colatoio; mettetele in casseruola, con poco sale, 150 gr. di burro fresco e mezzo bicchiere di buon latte oppure panna. Ponete su fuoco moderato la casserola, tramenando e rimestando incessantemente, col cucchiaio di legno, la miscela, acciocchè non s'attacchi; pochi istanti dopo che comincia a condensare, ritirate la casserola dal fuoco; sbattete con un battiuova il composto, dopo avere ritirato il mestolo. Bastano pochi giri del battiuova perchè la miscela presenti l'aspetto d'una crema densa e granellosa. Correggete di sale, dopo avere assaggiato la vivanda, aggiungete un zinzino di pepe, e gettateci, a pezzettini, altri 100 gr. di burro. Versate in fiamminga o legumiera d'argento il tortino d'uova, circondatelo di crostoni di pane fritti nel burro.

1418. — Tortino d'uova alla Spagnuola *(Tortillas d'uevos)*.

Anche detta *Rebuelta de huevos*, o, meglio, *Huevos rebueltos* o *tiernos*, corrisponde al tortino d'uova, o alle uova rimestate italiane (*brouillées* dei francesi). Battete delle uova

(1) *V. Bartolomeo Scappi*, Dell'Arte di cucinare (*Venetia M. DC. X presso Alessandro Vecchi*), *Lib. III, capo celxxxiij. La parola barbagliare, probabilmente, deriva — per translato — da abbarbagliare o confondere.*

fresche e ben trasparenti (*huevos trasparentes*); trinciate delle cipolle e delle erbe aromatiche: timo, serpillo, serpentaria, ecc., così pure delle fettine o dadolata di pollo freddo o d'altre carni arroste della vigilia; del prosciutto (*samones* di Montanches o di Alpujarras, che sono i migliori), della mortadella piccante (*embuchados*); ponete questa dadolata o macedonia di carni ed erboline aromatiche nelle uova frullate, e continuate a rimestare la miscela, acciocchè tutti gli ingredienti s'amalgamino insieme; regolate di sale, di pepe e fate friggere rapidamente nella sugna (*manteca de puerco*) o nel burro (*manteca de vaca*), servite caldo.

1419. — Uova rimestate alla D'Aumale.

Dopo aver rotto le uova che vi occorrono in una terrina, assaporandole con sale, pepe ed erbucce, aggiungete il burro necessario (20 gr. per uovo) ed un poco di panna. Sbattete colla forchetta e versate il tutto in una casserola, che porrete sù fuoco vivo, rimestando bene, ed allorchè cominciano le uova ad inspessirsi, ritirate la casserola dal fuoco, ed aggiungete una cucchiaiata di besciamella, onde impedire che le uova diventino troppo dense. D'altra parte, trinciate, a guisa di scaloppine minuscolette, dei rognoni di vitello, che farete grillettare vivamente nel burro, durante qualche minuto, e che legherete con poca spagnuola, evitando, specialmente, che il rognone bolla nella salsa, perchè indurirebbe. Spargete sul manicaretto del prezzemolo prelessato e tritato. Versate le uova rimestate dentro una crosta di flano oppure in una legumiera; praticate uno scavo nel centro delle uova, respingendo queste, col cucchiaio, verso i bordi del contenente, e riempite il vano con l'intingolo di rognoni.

1420. — Uova rimestate all'arlecchina.

Tagliate a giuliana delle lamelle di tartufi, di lingua scarlatta, di prosciutto cotto, di bianco di pollo cotto e di bianco d'uova sode. Dopo avere preparate le uova rimestate, ben assaporate, rimestatele, tenendo la casserola sul fuoco, ed appena cominciano a prendere consistenza, aggiungete la suddetta giuliana variegata e screziata. Versate le uova rimestate in una crosta di flano, attorniandola con una bordura di fiordalisi fatti con pasta sfogliata.

1421. — Uova soffiate alla reggiana.

Ponete quattro tuorli d'uova in una terrina, con due cucchiaiate di panna doppia, 15 gr. di formaggio reggiano grattato ed altrettanto di gruviera, 13 gr. di burro in pomata, sale, pepe e punta di cajenna. Lavorate tutti questi ingredienti durante tre minuti, e finalmente aggiungeteci quattro albumi d'uovo montati: burrate leggermente 12 cassettine di porcellana per soffiati, intorno alle quali fisserete una piccola striscia di carta burrata che attaccherete con filo; riempitele con l'apparecchio, per modo che sorpassi di due centimetri il margine delle cassette. Spargete del reggiano grattato sulla superficie del soffiato e fate cuocere a forno moderato, per 10 o 12 minuti. Ritirate le uova soffiate dal forno, togliete le striscioline di carta, e colorate colla salamandra se credete necessario.

NB. — Queste uova possono essere cotte anche a bagno maria o a vapore, avendo cura di non lasciar bollire l'acqua, e di non lasciarle troppo cuocere, perchè perderebbero in sofficezza e delicatezza, doti che costituiscono il loro pregio.

1422. — Uova soffiate colle erbuccie.

In una casseroletta, rompete tuorli d'uova, ai quali aggiungerete 60 gr. di burro, a pezzettini; del sale, del pepe, uno scalogno trito e passato nel burro, un po' di prezzemolo e due o tre piccoli funghi essi pure tritati e passati nel burro. Rimestate questi ingredienti, posti a bagno maria, col mestolino di legno, come se si trattasse d'una salsa olandese, ed allorquando l' apparecchio comincierà ad ispessire, ritirate la casserola dal bagno maria e continuate a rimestare durante due minuti per raffreddare un po' la salsa ed impedire che si solidifichi. Frustate allora quattro albumi d' uovo, ed amalgamateli leggermente con i tuorli. Riempite con questo apparecchio una dozzina di cassettine in porcellana per soffiati e ponetele in una casserola piatta, che si possa chiudere ermeticamente; poneteci dell'acqua bollente, per modo che le cassettine vi rimangano immerse fino a metà. Fate partire a fuoco vivo; ma appena l' acqua comincia a fremere, ritirate la casserola intieramente dal fuoco; copritela affinchè non sfugga il vapore, ed in capo a 10 o 12 minuti le uova saranno cotte. Servitele subito, dopo avere cosparso sopra i piccoli soffiati della midolla di pane secco, finamente pesta e setacciata.

1423. — Uova rimestate Maïalda.

Friggete nel burro delle fette rotonde di zucchettine, piuttosto larghette, e su d'ogni fetta spalmate una cucchiaiata d' uova rimestate dove avrete messo un tritume di prezzemolo; copritele con un'altra fetta eguale; passatele nella farina, mista a reggiano ben grattugiato finemente, e friggetele, poco per volta ed alla svelta, affinchè l' uovo non s'assodi troppo. Servitele sopra piatto con tovagliuolo, unitele ad un gruppo di zucchettine fritte « alla lampreda », ed a parte servite della salsa di pomidoro.

NB. — Ai zucchettini si possono sostituire le melenzane tenere primaticcie.

1424. — Uova rimestate con gamberi.

Levate la coda a dei gamberi cotti all'istante; con i busti e le zampe ed un po' di burro preparate un burro di gamberi come d' uso; in una casserola mettete del burro fuso; aggiungete le uova frullate, con sale, pepe e noce moscata; ponetele su fuoco moderato, rimestandole con un mestolo di legno; quando saranno rapprese, levatele dal fuoco, aggiungete il burro di gamberi e le code, servitele sul piatto, contornate di crostoni di pane fritti nel burro.

1425. — Uova rimestate con tartufi.

Fate cuocere le uova come sopra si è detto; quando saranno pronte, aggiungete del reggiano grattugiato e qualche fetta di tartufi bianchi tagliati sottili; mischiate con un po' di burro fresco; versate le uova rimestate sul piatto; copritele di tartufi bianchi tagliati col tagliatartufi; contornateli con crostoni di pane fritti, e salsate con sugo di carne.

1426. — Uova rimestate con carciofi.

Prendete dei fondi di carciofi, cotti in un buon fondo di carne, posateli su dei crostoni di pane fritti, riempiteli di uova rimestate, serviteli con del buon sugo sul piatto.

1427. — Uova rimestate alla Giolitti (1).

Preparate un composto di pollo, prosciuto cotto e tartufi; tagliate ogni cosa a dadi piccolissimi, mantenete in caldo con qualche cucchiaiata di sugo; allorchè le uova rimestate saranno pronte, mischiatele insieme alla dadolata; versate il composto nel piatto, guarnitelo con dei dischi di lingua tagliati col tagliapaste del diametro d'un pezzo da 5 *franchi;* serviteli con del sugo sopra.

1428. — Bocconcini d'uova rimestate alla Sabauda.

Prendete sei uova, sei cucchiaiate di reggiano grattugiato, due decilitri circa di panna doppia, sale, pepe, noce moscata. Mescolate il tutto per bene, e con questo composto riempite degli stampini lisci con colonna nel centro, e previamente burrati.

Riempiti che siano, fateli affogare a bagno maria, avendo cura che l'acqua del bagno maria bollendo non si riversi negli stampini. Sformateli, e disponete ciascuno di questi bocconcini su crostoni di pane fritti nel burro. Riempite il foro mediano con un passato di quaglie corretto con fegato grasso, e salsate con sugo di vitello legato.

1429. — Cannelloni d'uova rimestate.

Riempite i cannelloni fatti con ritagli di pasta sfogliata — come già dicemmo nei *Fuori d'opera caldi* — con un apparecchio a base d'uova rimestate, guarnito di una dadolata, a piacere, sia di tartufi, di prosciutto, di lingua, di funghi, e simili; oppure con dadolata di code di gamberetto, fregole o latteruoli di pesci, fegato di lota, ecc. per fare vivanda di magro. Come tappo, ponete a chiusura del cannellone, una rotella ricavata dall'elemento predominante nella guarnitura delle uova rimestate.

1430. — Cacimperio o Fonduta (2) alla Piemontese.

Prendete 500 gr. di cacio *fontina* d'Aosta (3) detto della crosta. Tagliatelo a dadolini, che porrete in tegame, coperti d'acqua fresca, durante 2 ore. Scolate l'acqua, fate fondere con del burro la fontina, sul fuoco lentamente, oppure a bagno maria. Quando sarà fusa e ben liscia, aggiungetele, tramenandola sul fuoco, sei tuorli d'uova freschi e stemperati con quattro cucchiaiate di fior di latte; unite questi alla fonduta, insieme a 80 gr. di burro a pezzetti; tramenate sul fuoco finchè siano ben rotti quei fili che forma la fontina liquefacendosi; e fate che legandosi ai tuorli divenga spessa e liscia come una crema, senza però mai lasciarla bollire. Tolta dal fuoco e ben regolata di sale, mettetela sul piatto da servizio, guarnitela con crostini di pane fritti nel burro; quindi, col tagliatrifole, affettateci sopra un bel tartufo bianco d'Alba a fette sottilissime, e servite subito.

---

(1) *Uomo di Stato eminentissimo, nativo di Cavour (Prov. di Cuneo), più volte ministro e tuttora Presidente dei Ministri.*

(2) *I toscani chiamano* cacimperio *(e non caciolata) la fonduta. Per quanto Brillat-Savarin, nella XIV Varieté del suo Trattato:* Physiologie du *Goût, affermi che la fondue sia d'origine svizzera, e precisamente proprio del cantone di Berna, e ne dia una ricetta ricavata dalla carte del sig. Trollet, balio di Moudon, consistente in tuorli d'uova, cacio di groviera, burro e pepe, tuttavia, per quanto risulta da documenti antichi, la* fondua *è d'origine piemontese, particolarmente poi per l'addizione dei tartufi o triffolata che la rende più squisita.*

(3) *La fontina è un cacio poco dissimile dal groviera, ma alquanto più grasso; rinomato è appunto quello proveniente dalla Val d'Aosta.*

1431. — Uova a tulipano.

Prendete n. 10 patate gialle delle più grosse e possibilmente liscie; lavatele bene con acqua, e poi cuocetele nel forno senza acqua, e colla loro buccia. Quando saranno ben cotte, levatele dal forno, copritele con un panno, accicochè non si raffreddino, poi, con un tagliapasta rotondo e liscio della grandezza di un soldone, praticate un foro nel centro, avendo cura che il taglio si faccia dalla parte più piccola della patata; levate con cura, mediante un coltellino, la superficie senza romperla e mettetela da parte che servirà per coperchio. Poi, col medesimo tagliapaste, oppure con il cavaverdura, vuotate le patate nel centro, lasciando uno spessore di mezzo centimetro intorno alle pareti; quando avrete finito, tenetele in caldo sempre coperte dal panno.

Preparate una rimestata di otto uova; aggiungete 100 gr. di burro, quattro cucchiaiate di panna fresca, 80 gr. di prosciutto magro cotto, tagliato a dadolini; un tartufo bianco tritato, poco sale, noce moscata ed un pizzico di pepe, fate cuocere le uova a fuoco lento, oppure a bagnomaria, e con un palettino smuovetele continuamente acciocchè non s'attacchino sul fondo, e quando incominciano a condensarsi, ritiratele dal fuoco; gustatele se vanno bene di sale. Riempite subito, mediante un cucchiaio, il vuoto delle patate, coprite l'apertura col disco che avrete messo da parte. Accomodatele sopra un piatto con un tovagliolo e guarnite il piatto con prezzemolo e servite subito in tavola.

1432. — Mazzarini col cacimpero.

Imburrate delle formettine dette « mazzarine », foderatele sottilmente con ritagli di mezza pasta sfogliata un po' magra (300 gr. di farina e 250 gr. di burro), versateci dentro, fino a mezzo centimetro dall'orlo, il composto dei « fondenti col formaggio » qui sotto formulato; mettete le formettine sulla teglia. Cuocetele in forno di modesto calore; ritiratele, lasciatele riposare per 15 minuti; passate la punta del coltellino in giro all'orlo della piastra, levate dalle formette i pasticcini di formaggio, e disponeteli in giro su di un piatto coperto con salvietta; guarnite con prezzemolo fritto nel centro, e servite.

Fondenti col formaggio: 6 uova e 2 tuorli, 100 gr. di reggiano grattato, mezzo litro di panna semplice, odore di noce moscata, presa di sale. Mettete tutti questi ingredienti in una casserola, sbatteteli per 5 minuti con la frusta, passate il composto per staccino.

Imburrate delle formettine a mezza pallottola, riempitele col composto, fatele cuocere nel bagnomaria dentro una saltiera coperta, ed a bocca di forno, oppure con ceneri calde sopra il coperchio. Vigilate che non bolla. Quindici minuti dopo, rovesciate i fondenti sul piatto e salsateli con la seguente crema di formaggio.

Mettete in una casserola: 5 tuorli, 150 gr. di groviera, 30 gr. di farina; stemperate con 2 decilitri di panna semplice. Cuocete su piccolo fuoco, rimenando col mestolo fino all'ebollizione, ritirate la casserola, correggete la densità, occorrendo, con della mezza panna; passate per staccino, e condite i fondenti.

1433. — Salsiccia d'uova all'Egea.

Lessate, per soli 8 minuti, n. 6 uova; appena fredde e sgusciate, dividete il bianco dal rosso, il bianco lo tagliate a piccoli dadini, insieme a 200 gr. di prosciutto cotto, 100 gr. di lingua salmistrata, 100 gr. di funghi freschi, già sbollentati, oppure funghi in conserva,

50 gr. di tartufo nero di Norcia; passate per setaccio i rossi d' uovo insieme a 300 gr. di salsa Villeroy, incorporate tutto, aiutando il composto con qualche cucchiaiata di buona salsa madera o di sugo di carne ridotto; finite coll'aggiungervi num. 4 rossi d'uovo, sale necessario ed un pizzico di spezie; avrete intanto preparato un budelluccio d'agnello (budello da salsiccia di media grossezza, ben lavato e pulito), infilzatelo in un cannello di latta di giusta grossezza (scatola a colonne), e questo in un sacchetto (*poche*), dentro il sacchetto il composto, riempite il budello e legatelo ad uso salsiccia, punzecchiatelo con un ago di punta fina, tuffatelo nell' acqua bollente per due o tre minuti a seconda la grossezza, ritiratelo dal fuoco, tagliatelo dalla parte della legatura, levategli il budello e servite sopra un passato di spinaci ben salsati con una salsa mezzo gelo.

1434. — Salsiccie d'uova alla Zucchi (1).

Sbattete in terrina otto uova intiere con sei cucchiaiate di passato d' asparagi, piuttosto liquido; due cucchiaiate di una tritata mista di funghi, code di gamberi e cerfoglio, sale ed un pizzico di pepe. Abbiate pronte e nettate delle budella di porco, che taglierete — come per i sanguinacci — in tanti pezzi di 20 cent. Legate le loro estremità; riempitele col suddetto composto, ed allacciate le aperture. Ponete le salsiccie d' uova ad affogare in acqua bollente — ma ritirata dal fuoco —, durante 15 minuti circa, avvertendo di rinnovare l'acqua onde diminuirne la temperatura. Appena le salsiccie irrigidite, toglietele dal fuoco, immergetele nell'acqua fredda; scorticatele, ponendole, man mano, in brodo caldo. Servitele su passato latteggiato di punte di sparagi, cosparse di crema al burro di gamberi.

1435. — Salsiccia d'Uova alla Regina Teodolinda (2).

Mescete n. 12 uova intere con due decil. di panna doppia e due decil. di crema di pollo e due cucchiaiate di passato di funghi, poco sale e odore di noce moscata. Con questo composto, ben mescolato, riempite delle budella di pecora (come si adoperano per la salsiccia), previamente lavate, ed osservate che non perdano assolutamente. Nel medesimo tempo avrete messo sul fuoco una casserola con acqua bollente. Passate la salsiccia in detta acqua, dove la lascierete per circa 12 minuti, osservando bene che non bolla, mantenendo però il grado di calore. Con precauzione levatela dall'acqua, pelatela togliendo il budello. Avrete pure la cura di preparare la seguente salsa. In una saltiera mettete quattro cucchiaiate di cicoria, due di vellutata, quattro di panna doppia e due di sugo di stufato. Fate ridurre il tutto ad un salsa densa, passatela per la stamigna.

In una terrina di pirofila, dal bordo alto da cent. 5 a 6, mettete un po' della suddetta salsa, poi la salsiccia arrotolata (come le spire d'un serpente), cospargetela di salsa e poi di formaggio reggiano grattugiato. Fate col pennello sgocciolare un po' di burro, e ponete a grattinare alla salamandra, oppure a forno forte. Servite caldo.

(1) *Zucchi Bartolomeo (1560-1631), storico e letterato di Monza.*

(2) *La Regina Longobarda Teodolinda, soggiornando a Monza (paese della salsiccia), mangiava sovente — narrano gli storici — una composizione di cicoria; da quì il nome delle uova.*

1436. — Tortiglioni d'uova alla Salvi.

Questa è una esumazione degli antichi « tortiglioni » o « fiadoncelli » della « *Cucina degli Scalchi* » e di quella dello Scappi, già più volte citato, che il sig. Pettini ha ricostrutti, con modernità di gusto, dedicandoli al suo egregio collega Ercole Salvi, un valoroso garibaldino e capo cuoco emerito che ha servito per varî anni S. E. Visconti Venosta, Minghetti, Cairoli e tutti quasi i Ministri degli Esteri che si succedettero alla « Consulta » per un lungo lasso di tempo. Fratello d'armi del generale Nino Bixio, che lo ebbe caro, e chiamava il « Romanino ».

Impastate sulla tavola: 300 gr. di fior di farina, 4 tuorli ed 1 uovo, e latte quanto basta per fare una pasta morbidetta. Lavoratela a lungo, copritela, e lasciatela riposare per un'ora. Tagliate a giuliana ben fina: 100 gr. d'olive e 50 gr. di funghi all'olio, 50 gr. di cetriuolini all'aceto, 100 gr. di magro di prosciutto cotto, 8 uova assodate, 200 gr. di gruviera; tritate un puggellino di capperi. Lavate e disliscate 4 alici, passatele per staccio; tritate mezza cipolla e soffriggetela nel burro.

Lavorate, in una catinella: 200 gr. di burro, incorporategli, uno alla volta, 2 uova e 4 tuorli, 250 gr. di mollica di pane inzuppata nella panna e spremuta; aggiungeteci la polpa di acciughe, un nonnulla di pepe di Cajenna, una pizzicata di prezzemolo trito e di foglioline d'origano e la cipolla.

Stendete la pasta sulla tavola infarinata, prima col matterello, quindi col dorso delle mani, e fatene un velo lungo e largo quanto più potete, senza buchi ed egualmente sottile; ritagliate gli orli, di solito massicci, dividete in due parti la sfoglia di pasta, appoggiatela su tovaglioli ben infarinati. Stendete sopra il composto di burro, in modo da lasciare tutt'intorno un orlo scoperto largo due dita, cospargete sul burro tutta la composizione a giuliana. Indorate gli orli della pasta ed arrotolate le sfoglie, separatamente, su se stesse, dando loro forma di salciccione, premete con la mano sulle estremità, sollevate con bella grazia i salsiccioni e poneteli su teglia imburrata. Indorateli al disopra e cuoceteli, per tre quarti d'ora circa, in forno di moderato calore. Tagliateli trasversalmente a fette di media grossezza, ricomponete il tortiglione, e servitelo. Questo piatto è ottimo anche freddo.

Uova sode farcite e grattinate.

Stando ferme le suddette regole di freschezza delle uova; le uova sode (*oeufs durs* dei francesi) richiedono da 8 a 10 minuti di cottura nell'acqua bollente, a seconda dell'uso a cui le destinate. Così, se invece delle uova sode si dovessero impiegare quelle più morbide ed elastiche, dette in italiano *bazzotte* ed anche da taluni *barzotte*, allora si lascierebbero bollire soltanto 7 minuti. Queste ultime non devono essere confuse con le uova molliccie, perchè queste sono una varietà delle uova affogate, come già trattammo. Servono piuttosto, le uova bazzotte, per le insalate di famiglia, specialmente — come a Milano — per quella Pasquale, dove le uova vengono tagliate a spicchi, ed il tuorlo, poco coagulato, serve a formare, coll'olio, una legatura come una maionnesa improvvisata (1). Le uova, sia sode che bazzotte, ap-

(1) *Bartolomeo Scappi, nel già citato suo trattato, libro IV, cap. cclxxij, insegna a far friggere le uova bazzotte, dopo averle sgusciate ed infarinate in una padella, detta ad « occhi di bove », con butirro colato ovvero in olio; così pure, al capo seguente, insegna a far cuocere, fritte, ova ripiene, poi ricoperte di salsa all'agresto, ecc.*

pena tolte dal fuoco, devono essere immerse nell'acqua fredda. Generalmente si servono spaccate in due segmenti, oppure a spicchi, in quattro, o tagliuzzate, particolarmente l'albume, costituendo, sia farcite che al naturale, uno dei più preziosi elementi degli antipasti — sopratutto freddi — e dei fuori d'opera.

Le uova ripiene, specialmente all'italiana, si apprestano, dopo averle fatte assodare, come si è detto, nel seguente modo. Sgusciate che siano, dopo averle fatte raffreddare, spaccatele longitudinalmente in due metà o segmenti; estraetene il tuorlo. Prendete un'acciuga per ogni due uova, lavatele, spinatele e dissliscatele accuratamente, tritatele con poche fronde fresche di prezzemolo e pochissima cipolla; uniteci i tuorli e tanta quantità di burro da potere con la lama del coltello impastare ogni cosa insieme. Con questa manteca colmate i vuoti lasciati dai tuorli, e queste mezze uova ripiene disponetele, pari pari, sopra un piatto e copritele con salsa majonnesa. Nella cucina francese abbiamo le uova così dette *appétissants*, farcite con sardine, anzichè con acciughe. Le uova possono essere — dopo farcite — anche fatte grattinare nel forno. Ecco la formula più comune.

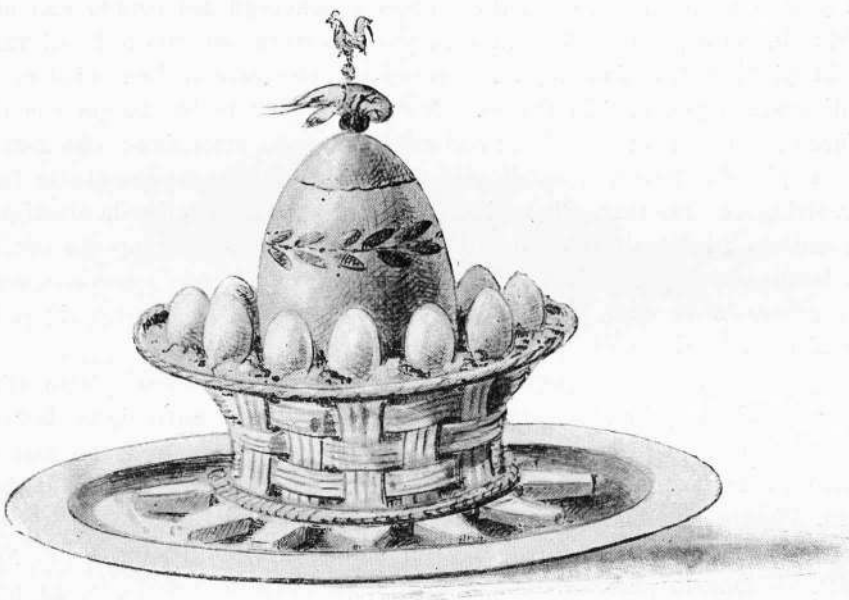


Fig. 50 — Uova farcite in bella vista.

Dopo aver proceduto come di pratica pei suddetti preliminari, pestate la metà dei tuorli estratti col medesimo peso di burro e di besciamella, sale e pepe, ed una cucchiaiata di erbette fine, tritolate, per ogni 4 uova. Riempite con questo apparecchio i vuoti dei mezzi uovi, ma per modo che sorpassi, e lascierete, tondeggiandone la forma, come di semicalotta sferica; disponeteli su d'un piatto velato di salsa Mornay: spolverate la superficie di cadaun uovo con formaggio grattato, in ragione di 8 gr. per uovo; irrorate con qualche goccia di burro fuso e fate grattinare. Nell'istante di servire, seminateci sopra l'altra metà dei tuorli, tenuta in serbo, che avrete fatta passare pel setaccio. Finite con un cordone di salsa Aurora disposto tutto all'ingiro.

1438. — Uova farcite in Bella Vista (1).

Ungete uno stampo liscio per spume (*à mousse*), della forma di un uovo grosso; riempitelo di chiara d'uovo e fatelo cuocere a bagno-maria non meno di un'ora; quando

(1) *Questa ricetta è dovuta alla genialità inventiva del nostro egregio collaboratore Carlo Molina, un Nestore tra i cucinieri ambrosiani; capo cuoco del marchese Turati. Venne premiata, insieme ad altre due, (tra le quali, vedi la formola 14-39), nel concorso di* Ricetta d'uova *del 1907 a Parigi.*

sarà freddato, svuotatelo lasciandoci lo spessore di un centimetro ed inghiacciate lo stampo.

Cuocete 10 uova durante 8 minuti, quando saranno fredde, sgusciatele; asportatene il segmento inferiore, cioè quello dalla parte dove l'uovo è più grosso, e mediante un cucchiaino ovale per legumi, cavatene i rossi, che passerete per lo staccio con 100 gr. di ventresca di tonno e del rosso o corallo di astaco o di aragosta; poneteli in terrina con due cucchiaiate di gamberi cotti, due di caviale, tre dozzine di code di gamberi, qualche cetriolino, funghi e filetti di acciughe tagliati a dadolini, aggiungete anche una cucchiaiata di capperi e serbate in fresco.

Preparate un'abbondante maionnesa ben aromatizzata con aceto al dragoncello, senape, *Worcestershire Sauce* e punta di cajenna; legatela con gelatina ben forte di colla, e versatela nella terrina ove c'è il composto, mescolate bene, e col medesimo composto riempite il grosso uovo che avete nello stampo e ponetegli nel centro una cannuccia di latta (*douille*); riempite pure le 10 uova e turate l'apertura con una fetta di tartufo nero; piazzatele in piedi entro una teglia, osservando che stiano ben diritte, tenendole a una certa distanza e ponetele in fresco. Un'ora dopo levate lo stampo che avrete mantenuto in ghiaccio, staccate in giro il grosso uovo facendo attenzione che non si rompa; piazzatelo su piccola lastra, pulitelo e badate che abbia veramente la forma di un uovo. Fate restringere due tazze di pomidoro ben rosso, passatelo per la stamigna, e quando sarà freddo unitelo ad uguale quantità di maionnesa; legate il composto con una tazza di gelatina, lavoratela sopra ghiaccio fino a che sia pronto; con questo diacciate ossia lucidate il grosso uovo ed i piccoli, procurando che riescano ben lustri; poi decorate l'uovo grosso con cetriuoli e code di gamberi e tenete in ghiaccio.

Preparate un elegante cestello in burro, ponetelo sopra piatto d'argento o d'altro metallo; mezz'ora prima di servire, staccate il grosso uovo dalla lastra, piazzatelo nel mezzo del cestello e intorno disponete le 10 uova alternandole con mazzettini di prezzemolo ben verde; sopra al prezzemolo porrete un piccolo gambero cotto o granchiolino di mare. Ponete un'elegante asticciola nel mezzo del grosso uovo (facendola passare nella *douille*) guarnita di un tartufo nero e un gambero. Quindi servite (*V. figura 50*).

NB. — Questo piatto è molto indicato per entrata (*entrée*), in un pranzo di magro, e per mensa fredda, come antipasto, p. e. in un *zarakuska*.

1439. — Uova molliccie alla Giapponese.

Preparate 12 uova molliccie, sgusciatele e tenetele al caldo, dentro acqua tiepida, acciocchè non vengano più dure. Preparate 12 crostoni di pane fritti, scavati, posate un uovo su ciascun crostone e salsateli con due salse bipartite: l'una rossa al pomodoro e l'altra gialla all'olandese.

1440. — Uova all'Americana.

Cuocete per 6 minuti 18 uova di gallina americana, quando poi le avrete fatte raffreddare, sgusciatele e praticate loro una piccola incisione dalla parte dove l'uovo è più piccolo; ponete nella medesima un pezzetto di polpa tolta dalle zampe di aragosta; badate che le uova prendano forma di piccola pera; passatele in un buon *Chaufroix* di pollo bianco e poi spolverizzatele con uova di gamberi e tartufi tritati finissimi e serbatele in fresco. Pestate nel mortaio: 350 grammi di ventresca di tonno, 250 di pesce cotto, e 6 filetti di acciuga; passate per lo staccio e ponete in una terrina con una tazza di pomodoro

ben ristretta, sale e pepe di Cajenna; lavorate bene, legate con una buona maionnesa colata e profumata con sopra *Worcester* e senape. Unite, sopra un piatto ovale d'argento, due busti di aragosta di eguale forma e grandezza, congiungete le due parti là dove avete tolte le code, ed affrancatele sul piatto con burro manipolato; e procurate che vi restino ben piatte; quindi riempitele subito colla spuma che avrete pronta, e fate che non siano troppo piene, ma appena mezzo cent. più basse del guscio, onde disporre le uova a cespuglio, metà per parte, intarsiandole con dischi di cetriolo intagliati a forma di foglie, zampe di aragosta sgusciate, e qualche granchiolino di mare. In mezzo, formate un gruppo di rapanelli rossi ben disposti a guisa di fiori. Guarnite i lati dei busti con cro-

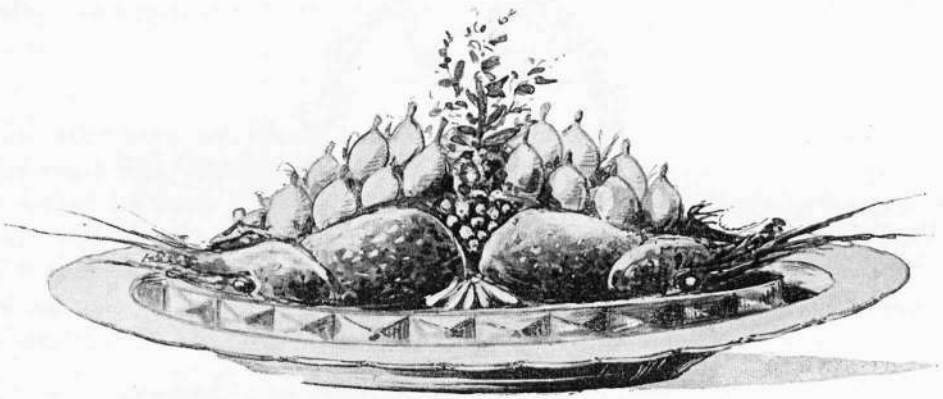


Fig. 51 — Uova all'Americana.

stini spalmati di caviale, e decorati, con buon gusto, di burro e filetti d'acciuga; in capo al piatto, ponete due gruppi di gamberi colle code sgusciate e lustrate con gelatina rappresa (*V. figura 51*).

1441. — Uova in sorpresa rosate.

Preparate delle tortelette ovali di mezza pasta sfogliata. Tagliate a metà delle uova, toglietene il tuorlo e riempite le due cavità con ripieno di pastello di fegato d'oca co' tartufi e tuorli. Riunite le due metà, per ricomporre le uova come prima; collocate ciascuna in una torteletta e velatele con salsa Chaufroix rosa. Decorate le uova con tartufi e circondatele con un contorno di gelatina.

1442. — Uova alla Piemontese.

Cuocete delle uova, lasciandole bollire 8 minuti: tagliate poscia ciascun uovo in quattro, a forma di spicchi. In un piatto resistente al forno e che possa essere servito in tavola, friggete qualche spicchio d'aglio, con olio e burro. Quando l'aglio sarà di color biondo, aggiungeteci dei filetti d'acciughe, del prezzemolo trito e dei tartufi bianchi finamente affettati. Rivolgete le uova in questo soffritto, e spingetele al forno. Servite appena siano ben calde.

1443. — Uova alla Principessa Ruffo.

Fate cuocere 12 uova a 6 minuti, sgusciatele e tagliatele a metà nel senso della lunghezza, levate il tuorlo e riempite le due parti con pasticcio alla Ruffo di Calabria (Vedi *Pasticci*). Unite le due metà per bene e passatele nel Chaufroix di magro, mettetele in una cestella guarnita di fiori freschi; fra le uova mettete qualche po' di capelvenere e viole. Guarnite con gelatina di buon pesce. Questo piatto è eccellente nel caso di un servizio di magro (*V. figura 52*).

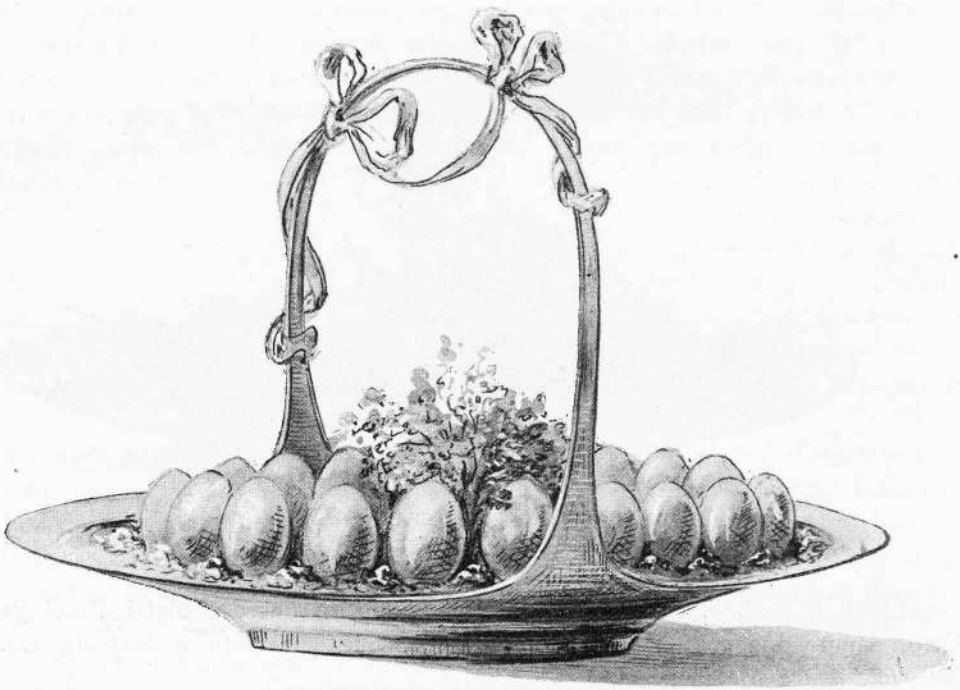


Fig. 52 — Uova alla Principessa Ruffo.

1444. — Uova sode alla Giusti (1).

Affettatele rotonde; svuotatele dal tuorlo; sostituitelo con farcia di carne di fagiano; fatela rapprendere nel forno. Appena raffreddata, servitele con gelatina profumata all'essenza di tartufo.

1445. — Uova trippate.

Fate bollire 6 uova durante 7 minuti; ritiratele e ponetele a raffreddare nell'acqua diaccia. Sgusciatele e tagliatele a fette — nella loro larghezza — e ponetele in una teglia. Trinciate a fette sottili — nella loro larghezza — 2 grosse cipolle bianche di Romagna, per modo da ottenere delle fette a guisa d'anelli. Fatele imbianchire, sgocciolatele, e fi-

(1) *Poeta satirico popolare di Monsummano, in Val di Nievole, (Toscana) e patriotta illustre.*

nitele di cuocere nel latte con poco sale. Fatele nuovamente sgocciolare su d'un setaccio e poi mescolatele leggermente colle uova. Col latte dove avete fatto cuocere le uova,, aggiungendovi un po' di panna, del sale, del pepe di Cajenna e della noce moscata raschiata, fate una salsa bianca; mettetela sul fuoco, e rimestatela leggermente col cucchiaio di legno, e addizionatela alle uova. Allorchè le uova saranno ben calde e ben amalgamate con la detta salsa bianca e le cipolle, disponetele su d'un piatto fondo e sarvitele guarnite con crostini di pane fritti.

1446. — Uova alla Carmelitana.

Fate assodare le uova: spaccatele (dopo averle sgusciate); confezionate co' tuorli, purea di cipolle, panna di latte, e tritura di prezzemolo, una farcia. Riempite le chiare col composto, cospargetevi del burro sciolto e fate colorare nel forno.

1447. — Uova sode al grattino.

Cuocete delle uova nell'acqua bollente per 7 minuti, sgusciatele e tagliatele in sei spicchi; preparate una besciamella finita con reggiano grattugiato e con burro fresco, mettetene un po' sul fondo d'un piatto a grattino, e deponeteci sopra uno spicchio d'uovo, e su questo altra besciamella in piccola quantità; continuate fino a che avrete delle uova, drizzando il tutto a piramide, aggiungete un po' d'albume d'uovo montato a neve al resto della besciamella, e con questo coprite le uova; spolverizzatele con reggiano grattugiato e qualche po' di burro fuso; spingete al forno; quando saranno di bel colore servitele.

1448. — Uova Principessa Giovanna.

Mettete a cuocere 6 uova durante 7 minuti, vuotatele dal tuorlo mediante un buco aperto ad un'estremità dell'uovo. Preparate un'insalata maionnesa composta di noci mondate, mele cotte in aceto bianco (il tutto tagliato a dadolini), capperi e tuorli d'uovo tritati; riempite le uova, date loro forma di piccole pere, dritte su se stesse, tagliando col coltellino il di più dell'albume. Passate nella salsa rifredda (*Chaufroix*) bianca. Avrete delle crostatine uso tarteletta, spalmate internamente con carne pesta, burro e salsa d'acciughe; accomodate, in ciascuna tarteletta, un uovo con la punta rivoltata all'insù. Infilate in alto un piccolo gambo fatto con cetriolino all'aceto.

1449. — Uova Principessa Jolanda.

Avrete pronte sei piccole uova sode a 7 minuti; con un cavafrutti estraete il tuorlo a mezzo di un foro circolare praticato ad un'estremità dell'uovo.

Con 100 gr. di tonno sott'olio passato per lo staccio, una cucchiaiata di besciamella, qualche goccia di *Worcester-sauce*, una punta di cajenna, piccolo odore di cipollina trita e spremuta, un pizzico di prezzemolo trito, 100 gr. di code di gamberi cotti e 50 gr. di aringa affumicata, dissalata nel latte e tagliata, come i gamberi, a dadolini, ed infine cogli stessi tuorli triturati, formate un composto e riempitene le uova. Dalla parte opposta al forellino, smussate lievemente l'uovo, affinchè stia dritto, rivestitelo, ben liscio, di sottile pasta da briozzi, un po' sostenuta. Guarnite in alto con una rosetta della stessa pasta ricavata dal taglia-paste scannellato; praticate un piccolo buco nel mezzo; indorate,

cuocete al forno vivo, per pochi minuti, lasciate raffreddare. Scoperchiate la rosetta di pasta e riempite gli spazi, dentro e intorno all'uovo, colandovi un po' di buona gelatina di carne (*aspic*). Rimettete al suo posto la rosetta di pasta, serbate in fresco.

1450. — Cotolette d'uova grigliate alla Favorita.

Lessate, ad 8 minuti, sei uova; quando saranno fredde, tagliatene le due parti rotonde dei lati, quindi in mezzo, per averne due fette di due centimetri di spessore; ad ogni fetta dategli la forma di una costoletta di agnello, levate il tuorlo dell'uovo, impastatelo con una salsa di pomodoro ben ridotta e condita con un cucchiaino di prezzemolo tritato fino; rimettete il tuorlo d'uovo come e dove era prima; coprite le due parti con due fette di prosciutto cotto che attaccherete con un leggero strato di salsa di pomodoro ridotto. Avrete intanto fatto pestare e passare pel setaccio 4 petti di pollo, poco sale, distesi in mezzo a due salviette bagnate, premute e stirate, fatene uno strato di mezzo centimetro di spessore, spalmate con un pennello leggermente intriso nell'uovo battuto, involgete le fette d'uova, dando loro la forma di costoletta; infarinatele leggermente e bagnatele nel burro fuso, dove avrete stemperato un tuorlo d'uovo; quindi passatele nel pan grattato; paratele colla lama del coltello, e ponetele sulla gratella, già previamente unta d'olio e scaldata; fate colorire bene ambedue le faccie; ritiratele dalla gratella, infilzate a cadauna un finto manico d'osso d'agnello; e servitele guarnite di carciofi fritti, tagliati a spicchi.

1451. — Uova Principessa Mafalda

Fate cuocere 6 uova a 7 minuti; appena fredde, tagliatele per traverso in 4 parti eguali. Scartate le fette estreme, tagliate a metà le altre in modo da farne 4 fette. Mettete ogni fetta d'uovo fra due dischi di pane spalmati con poco burro d'acciuga. Avvicinate, così accomodate, le 4 parti in cui avete diviso l'uovo ed infilatele con uno stecco acciò non si spostino. Tornite col coltellino, tutto all'ingiro, per ridare all'uovo la sua forma. Preparate una piccola crema cruda, con 3 tuorli, un bicchiere di consumato e spremuta di limone; in questo liquido bagnate le uova acciò che il pane se ne inzuppi. Passate ogni uovo nella farina, mettete, su teglia imburrata, nel forno.

Sciogliete, in casseruola, 5 gr. di burro, aggiungete due tuorli ed una cucchiaiatina di fondo di vitello ristretto. Le uova saranno appena calde che le bagnerete con un pennello intriso in questo burro, e rimetterete in forno e poi di nuovo col pennello fino a che siasi formata una bella crosta, detta *panata*. All'ultimo momento, spolverizzate con prezzemolo fino, togliete lo stecco e servite.

1452. — Nocelle d'uova alla Goiran (1).

Imbianchite e passate nel burro: 12 fondi di carciofi teneri di Nizza, a cui avrete lasciato attaccate 4 foglie esterne tenere, destinate a formare il pericarpio. Tagliate quasi la metà inferiore (la parte più grossa) a 12 uova sode sgusciate, svuotatele dei loro tuorli; unite questi ad altrettanta ventresca di tonno sott'olio, alla grossezza come di una noce di burro e di besciamella, sale, pepe, un pizzico di *ferigola* (specie di santoreggia), oppure

(1) *Eugenio Goiran, banchiere e gastronomo nizzardo, cognato del Dott. A. Cougnet.*

di timo, qualche goccia di *Pissalà* (essenza d'acciughe alla nizzarda); passate il tutto pel setaccio; riempite le uova e col resto farcite i fondi dei carciofi, collocandoci sopra le uova farcite, fatele aderire bene, ricopritele con le foglie lasciate, e frastagliatele colle cesoie per simulare il pericarpio delle avellane, e collocatele nel piatto di servizio, sopra crostini di pane; mettetele in caldo, ed, al momento di servirle, velatele con una salsa leggermente colorata con burro di gamberi. (*V. figura 53*).

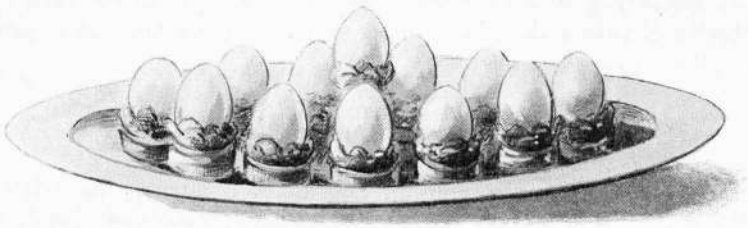


Fig. 53 — Uova alla Goiran.

1453. — Ghiande d'uova alla Toulorge (2) **fredde.**

Marinate i fondi di carciofi prelessati (oppure delle cappelle di funghi molto scavate che farete marinare nel vino di Bellet) e procedete come per le nocelle d'uova alla Goiran calde; servite sopra piatto di cristallo, contornate di piccoli pomidoro, svuotati e riempiti con albume d'uovo trito e funghi sott'olio e prezzemolo, condite con sale e pepe e qualche goccia di Pissalà. Velatele con salsa gramolata fredda, passata pel setaccio.

Uova in cassette e formate negli stampini.

Appartengono questi generi così designati nelle metodologie moderne, alcuni a quelli delle « uova in tegamino », altri a quelli, precedentemente svolti, delle uova affogate o molliccie, e ad altre varietà di apprestamenti il di cui tipo originale — il solo che venisse praticato durante varî anni — è quello delle creme d'uova bollenti versate dentro delle ovarole (*cocottes*) o cassettine in porcellana riscaldate ed affogate nel bagno maria, ed al coperto, durante circa 5 minuti o poco più, a seconda della forma, dello spessore delle pareti dell'ovarola o cassetta, che il calorico deve compenetrare avanti di attraversarle per arrivare ad esercitare la sua azione sulle uova; egli è perciò che si devono sempre scaldare prealabilmente tutti questi utensili ricevitori e capienti dell'uovo, onde agevolare un più rapido, uniforme affogamento, poichè l'uovo deve riuscire, contemporaneamente, affogato sopra e sotto, mentre nell'interno deve rimanere molliccio.

Vi sono varie qualità di terrine e di cassettine; ma, per uso di cucina, occorre che siano resistenti al forno —, della capacità al massimo di 2 uova, quando servono per una persona, più grandi, se destinate ad un numero maggiore di commensali —, e abbastanza eleganti per presentarle in tavola; perciò vi sono quelle in pirofila che riuniscono le due qualità: la *resistenza al fuoco* e l'*eleganza*.

Inquanto alle uova — sia affogate che rimestate, o miste ad altri apparecchi, particolarmente con

(2) *Colonnello dello stato maggiore generale francese, nipote del Dott. Cougnet.*

fonduta, ecc. — poste dentro pastelli, crostate, volantini, tortelette, ramecchini, ecc. — come ne accennammo parecchi nei *fuori d'opera caldi* —, ci limiteremo a citarne qualcuno, lasciando alla fantasia dell'artista l'iniziativa di apportare a queste vivande di fuori d'opera o di piccole entrate calde quelle varianti e quei miglioramenti che crederà più opportuni o più graditi ai suoi clienti e padroni.

1454. — Uova alla panna.

Mettete in una terrina un po' di burro fuso, rompeteci un uovo (sarà bene togliergli un po' di albume, per avere lo spazio onde mettere salse e guarniture); aggiungete all'uovo due cucchiaiate di panna doppia, sale, e pepe. Cuocete nel forno, servite calde in un piatto, sopra tovagliolo tiepido.

1455. — Uova alla Monferrina.

Ponete in una piccola casserola, con un po' d'olio e burro, una tritatina fatta d'acciughe, d'uno spicchio d'aglio con un po' di prezzemolo; fate soffriggere un istante, ed aggiungete dei tartufi bianchi finamente affettati. Imburrate la terrina e metteteci nel fondo alcune fette di tartufo; quindi rompeteci un uovo sopra, aggiungeteci sale e pepe; coprite col rimanente del composto; cuocete al forno e servite caldo.

1456. — Uova alla Marinaja.

Preparate una dadolata fina, fatta con code di gamberetti di mare, arselle e mitili e qualche ostrichetta, cotto il tutto nel vino bianco; legate con un po' di salsa al burro di gamberetti; mettetene di questa salsa un po' nella terrina, quindi deponeteci l'uovo sopra, con sale, pepe, paprica, il tutto con la dadolata unita a qualche goccia di burro fuso; cuocete nel forno, indi posate su cadaun uovo un'ostrica affogata nel vino bianco.

1457. — Rotolini d'uova " Aosta Reale „

Affogate delle uova, come d'uso, avendo cura d'ottenerle tenere; preparate delle ampie e sottilissime fette di prosciutto crudo, ma tagliate nel magro; con una di queste avvolgete ciascun uovo, ingegnandovi di dare loro la forma di rotolini od involtini. Spalmate di burro un piatto o tegamino d'argento, coprite il fondo di questo con tartufi bianchi affettati: sopra questi deponete i rotolini d'uova e ricopriteli con una fettina, per ciascun uovo, di fontina d'Aosta e con pezzettini di burro; avanzate a forno forte; ritirateli quando il formaggio ed il burro saranno liquefatti — uso fonduta —. Serviteli caldi, dopo aver messo sopra ad essi un tondino di fegato grasso caldo, già decorato a piacere vostro, e lucidato con del buon sugo di carne ridotto a gelo.

1458. — Uova in cassette alla Regina.

Pestate la carne di un pollo arrostito, insieme al quarto del suo volume di salsa vellutata ridotta. Passate per il setaccio, e mettete questo composto in una casserola, aggiungendovi sale, pepe, noce moscata e quattro tuorli d'uovo, mischiando bene. Sbattete tre albumi e quando saranno montati a neve, uniteli al composto, tramenando leggermente.

Burrate delle cassettine in pirofila, od in porcellana, dette dai francesi *cocottes*, riempitele, soltanto per metà, coll'apparecchio già manipolato; fate rapprendere al forno.

Collocate entro ogni cassettina un uovo affogato, che ricoprirete coll'apparecchio rimastovi. Riponete nel forno, per qualche minuto, cioè il tempo necessario per cuocere l'apparecchio; servite le cassettine su piatto con tovagliolo. Servite, a parte, salsa Perigueux.

1459. — Cassettine d'uova alla Svizzera.

Burrate delle piccole cassettine di porcellana, o di pirofila. Disponete sul fondo di queste delle fettuccie di groviera. Spingete al forno moderato affinchè il groviera si fonda un poco; indi rompete un uovo entro ogni cassettina. Spingete di nuovo al forno, finchè le uova siano cotte; velate leggermente con fonduta calda.

1460. — Uova in " cassette „ alla Carême.

Sbucciate 6 teste di funghi e tagliatele a mo' di giuliana; ponetele a cuocere in piccola saltiera con 20 gr. di burro, un pizzico di sale ed un pizzico di pepe. Sbucciate un tartufo di media grossezza e tagliatelo pure a giuliana, che aggiungerete ai funghi soltanto all'ultimo istante; mescolate con precauzione. Burrate n. 6 cassettine di porcellana od ovarole con un po' di burro, e foderatele con la giuliana di funghi e tartufi. Rompete due uova in ogni cassettina, ponetele su d'una placca, con acqua tiepida, e fate cuocere nel forno durante 6 minuti circa. Salsate con una cucchiaiata di fondo bruno, finito con vino di Madera. Servite caldo.

1461. — Uova alla Milanese.

Abbiate pronte 10 uova affogate, rinfrescatele come d'uso. Tagliate 5 carciofi a fette uso scaloppine, dando loro una leggera battitura colla stiaccia. Scolateli ed asciugateli col pannolino; fateli cuocere in padella con burro. Legate con due cucchiaiate di salsa pomodoro finita all'essenza d'acciughe. Drizzate le uova dentro apposite cassettine in porcellana, ricopritele con il manicaretto di carciofi da voi preparato, mettetele nel forno a riscaldare per 4 o 5 minuti, e completate con mezza cucchiaiata di fondo di vitello

1462. — Uova alla Gretry (1).

Prendete 12 uova freschissime; rompetele e separate i tuorli dai bianchi, ponendoli in due ciotole differenti. Aggiungete un pochino di sale agli albumi che batterete leggermente coll'aiuto della forchetta; poscia aggiungeteci, poco a poco, 3 decil. di panna sciolta ed un zinzino di pepe recentemente macinato. Passate il composto attraverso un pannolino, uso salsa. Ungete leggermente con burro 12 tazzine o cassettine di porcellana (*cocottes*) e dividete equamente il composto degli albumi diluiti tra di loro. Collocate le tazzette in una tegghia con acqua, perchè vi possano cuocere a bagnomaria, durante 10 minuti circa, regolandovi come se faceste cuocere dei « vasettini colla crema » (*petits-pots à la creme*); quindi togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Frattanto battete 12 tuorli, aggiungendo loro 2 decilitri di panna sciolta, assaporateli con sale e pepe, passateli, premendo, nello stesso pannolino per cui passaste gli albumi; riempite con essi dei

(1) *A. E. Modesto Gretry, celebre compositore musicale, nato a Liegi nel 1725 e morto nel 1805.*

piccoli stampi per timballi e fateli cuocere in bagnomaria come una crema al caramello; dopo circa 12 minuti di cottura gli toglierete dal fuoco per lasciarli raffreddare. Nel frattempo, tritate 250 gr. di prosciutto magro d'York, già prelessato durante un minuto; così, pure, alcune foglie di serpentaria, che, dopo avere sgocciolate, farete asciugare nella salvietta.

Sformate i tuorli raffreddati sul tagliere, e tagliateli a fette, poi a dadolini finissimi, quindi, coll'aiuto d'un cucchiaino da caffè, divideteli in 12 porzioncelle, seminando cadauna sugli albumi — ancora nelle tazzine — così, pure, farete col prosciutto, livellando e spianando, col dorso del cucchiaino, il composto, onde ottenere una superficie liscia. Quindi versate, al disopra del prosciutto, uno strato di buona gelatina, ben chiara e semi rappresa; e prima che si rapprenda completamente, spargeteci sopra, bellamente, una tritatina di quelle foglie di dragoncello o serpentaria già prelessate e tenute asciutte; per tal modo le tazzettine saranno completate, e non vi resterà più che disporle in un bel piatto ricoperto da salvietta.

1463. — Uova alla Veneziana (*fredde*).

Incaminciate, con gelatina ben chiara, la quantità che vi occorre di stampini fondi da tortelette; a ciascuno di essi decorate il fondo e le pareti con tartufo nero, lingua e bianco d'uovo (sodo), a piacere, formando così dei disegni come i mosaici di Venezia. Avrete già pronte sei o sette uova piccole, fatte affogare e ritondate per modo da entrare e capire nello stampo. Passatele in una salsa rifredda (alla Chaufroix) bianca; quindi, quando la salsa sarà ben rappresa, collocate l'uovo entro lo stampo; ricopritelo con gelatina. Al momento di servirle sformatele e riposatele su zoccolo d'insalata alla russa, al quale avrete dato il disegno scherzoso di un impiantito cosidetto « alla Veneziana ».

Uova modellate.

Le uova formate o modellate nei vari stampini e timballetti riescono molto decorative, ma esigono molto tempo ed attenzione, perciò le uova affogate e molliccie vengono a loro preferite. Queste uova vengono formate in stampini differenti ed abbondantemente burrati e decorati; le uova vengono rotte direttamente o versate sotto forma d'apparecchio, quindi affogate in bagno maria (durata normale dell'affogamento da 10 a 12 minuti, e per l'insieme dell'apparecchio, da 15 a 16 minuti).

Queste uova le lascierete riposare 2 o 3 minuti dopo averle sortite dal bagno, onde provocare una specie di stivamento che ne faciliti la sformatura; vengono sformate, generalmente, su piccoli crostini.

1464. — Uova modellate alla Verdi.

Ponete in fondo a degli stampini burrati per darìole, una lamella sottile di tartufo; guarnite con un apparecchio d'uova rimestate con reggiano e tartufi tagliati a dadolini; e mantenuto piuttosto soffice; addizionatelo, all'istante di metterlo negli stampi, con due uova crude frullate ad uso frittata, per ogni 4 uova stracciate. Fate affogare; quindi sformate su piccole tostate o meglio su crostini fritti nel burro; ponete tutto intorno della semidiaccia profumata con essenza di tartufi.

1465. — Uova modellate alla Napoletana.

Stampi per briozzi a larghe scannellature, imburrati. Apparecchio d'uova rimestate con reggiano tenuto soffice, e addizionato, al momento di porlo nelle forme, con due uova crude per ogni 5 uova stracciate. Fate affogare; appena l'apparecchio sarà sufficientemente rassodato, sformate su piatto burrato per la rosolatura, e spolverate con reggiano grattato. Appena sformate, coprite le uova con una semidiaccia assai pomodorata, ridotta molto e butirrata.

1466. — Uova modellate alla Palermitana.

Imburrate delle formettine per piccoli *babà*, cospargete di lingua scarlatta tritata, con lamella di tartufo in fondo; passate per un istante sul ghiacco; rompeteci le uova dentro; fate affogare e sformate su piccole tortelette guarnite di maccheroni colla panna.

1467. — Uova modellate alla Carignano.

Stampi per « maddalene » a griffe imburrate; foderati con farcia di pollo, mista con burro di gamberetti. Affogate in bagno-maria; sformate su tostate della medesima forma dello stampo e velate con salsa di sugo di pollame ben legato.

1468. — Uova modellate " Santa Lucia „.

Stampini ovoidi, imburrati, con disseminati coralli di ricci di mare ed uova d'astaco tritate; riempite con un apparecchio di 8 uova rimestate, nelle quali aggiungerete una cucchiaiata di panna e 25 gr. di burro, ed una fine dadolata di code di gamberette e tartufi di Norcia; addizionate, infine, con 4 uova crude frullate ed assaporite come per la frittata. Smodellate, e velate con una salsa di gamberette molto tenue.

1469. — Uova modellate " Mergellina „.

Stampini da *babà*, imburrati, decorati con code di gamberette tagliate a lamelle sottilissime e dischetti finissimi di tartufi di Norcia. Cuocete le uova; smodellatele su tostate rotonde; contornatele con cucchiaiata di salsa Nantua.

1470. — Timpanetti d'uova all'Italiana.

Burrate tre stampi lisci a timpano; preparate tre passati: uno di patate, l'altro di spinaci, ed il terzo di pomidoro. Ultimate questi passati con uova intiere, besciamella e panna doppia; indi poneteli separatamente nei tre stampi, fate cuocere a bagno maria, lasciateli poscia raffreddare. Sformate i tre timpani, e da essi tagliate tanti anelli del diametro e dello spessore di cinque centimetri. Disponeteli su crostini di pane fritti nel burro, che abbiano la medesima dimensione degli anelli suddetti. Avrete così dei crostoni a tre colori alternati. Riempite il vuoto degli anelli con un uovo crudo; coprite con una dadolata di tartufi bianchi e lingua, legati con salsa mezzo gelo. Pennellate con burro fuso, e spingete al forno il tempo necessario per cuocere l'uovo. Servite con tornando con sugo di vitello legato.

1471. — Piccola crema d'uova alla regina Margherita.

Burrate degli stampini per darìole, che riempirete col seguente composto da prepararsi in recipiente separato: 6 cucchiaiate di formaggio reggiano grattugiato, 6 uova intere e tre decilitri di panna doppia con sale, pepe e noce moscata. Preparate una salsa nel modo seguente: Mettete in una piccola casserola: 4 cucchiaiate di formaggio reggiano, 3 tuorli d'uovo, 30 grammi di burro, mezza cucchiaiata di farina, 2 decilitri di panna. Mescolate bene i tuorli, formaggio e farina, unendo la panna ed il burro. Fate cuocere fino all'ebollizione ottenendo una salsa un po' densa. Tenetela al caldo. Dieci minuti prima, cuocete a bagno-maria ed al forno i darìoli; sformateli, salsateli e serviteli coperti e bollenti.

1472. — Timballini d'uova alla Nizzarda.

Burrate degli stampini per darìole; mettete internamente, sul fondo, un dischetto di lingua, ed intonacate all'ingiro le pareti con spaghetti prelessati, applicati in forma di spirale. Ciò fatto, inumidite gli spaghetti con albume d'uovo; velateli con uno strato di farcia di pollo piuttosto consistente. Mettete un uovo in ciascun stampino, e cuocete a bagno-maria, evitando che l'uovo abbia ad indurirsi. Sformandoli, poneteli su crostoni di pane fritto nel burro, disponeteli in corona, e guarnite il centro del piatto con pomidori spaccati e sgranati e cotti in terrine alla provenzale, e cappelle di funghi (ovuli reali) cotti nello stesso modo, con tritume d'aglio e prezzemolo.

Crostatine d'uova.

Le crostatine — come si è detto nei fuori d'opera caldi — si fanno con ritagli di pasta sfogliata e pasta da modellare (*à foncer*) fina, ma è preferibile la prima; preparate degli stampini butirrati, sia darìole o tortelette rotonde, ovali, liscie o scannellate. Quando avrete messo la pasta, riempitele di fagiuoli bianchi piccoli secchi, cuocete al forno moderato; cotte di bel colore, svuotatele dei fagiuoli e levatele dagli stampini; lasciatele asciugare in stufa prima di servirvene.

1473. — Crostatine d'uova alla Vogherese.

Preparate delle crostatine di pasta sfogliata, come si è detto sopra, ponete nel fondo, internamente, una lama sottile di formaggio detto fontina, e tartufi bianchi triti; collocateci sopra un uovo affogato e delle lame di tartufo, coprite il tutto con una lama di fontina e qualche po' di burro fuso; spingetele a forno moderato fino a quando il formaggio sia fuso. Servite ben caldo.

1474. — Crostatine d'uova alla Rossini.

Fate un composto con della polpa di fagiano cotta, ed altrettanta quantità di fegato grasso d'oca, pestate nel mortaio e passate per lo staccio; mischiate con qualche cucchiaiata di madera e tartufi triti. Coprite le crostatine con il composto; poneteci le uova sopra;

copritele con il rimanente del composto; pennellatele di sugo di carne molto ristretto; spingetele al forno moderato per qualche minuto.

1475. — Crostatine d'uova alla Reggente.

Mettete nelle crostatine di sfogliata un po' di passato di pollo diluito con un po' di salsa vellutata; posate, eretto, un uovo molle, contornate le uova con dei piccoli dischi di tartufi bianchi; salsate con salsa vellutata alquanto densa (le uova vanno tenute nell'acqua calda sino al momento di servirsene).

1476. — Crostatine d'uova alla Cacciatora.

Con un passato di selvaggina, operate come nella precedente; guarnite le uova con tartufi neri cotti nel Madera; salsate con una salsa bruna ridotta col vino dei tartufi.

1477. — Crostatine d'uova alla Boema.

Pestate nel mortaio un pezzo di prosciutto cotto ed affumicato; aggiungete, a poco per volta, una metà del suo volume di besciamella ed un po' di burro crudo, passate per lo staccio; procedete come sopra si è detto; soltanto che, invece dei tartufi, guarnirete con un po' dello stesso passato; con un piccolo cornetto di carta fate un cordone in giro alle uova; salsate con un po' di salsa bruna alquanto densa.

1478. — Crostatine d'uova all'Americana.

Preparate un passato d'aragosta cotta all'americana; procedete nello stesso modo come si è detto col prosciutto; aggiungete del pepe di Cajenna e noce moscata; tenete in serbo una piccola parte della coda; e con la carapaccia e le zampe peste preparate un po' di burro rosso fatto come si dirà per il burro d'astaco; procedete come sopra è detto; tagliate a filetti (un cent. di lunghezza) il rimanente della polpa della coda d'aragosta, e disponeteli ritti intorno alle uova; salsate con una salsa vellutata finita col burro rosso; oppure colla *salsa americana* per costolette d'astaco (Vedi *Salse per pesci*).

1479. — Crostatine d'uova alla Genovese.

Ad un passato di spinaci ben condizionato, mischiate qualche tuorlo d'uova crudo e dadolini di filetti d'acciughe; rivestite le crostatine col passato, ponete sopra a cadauna un uovo affogato, e copritele con il rimanente del passato; cospargete di reggiano grattugiato e di burro fuso; spingetele al forno fino a quando il passato si sarà rappreso.

1480. — Crostatine d'uova alla Ciocca (1).

Ad una besciamella ristretta, aggiungete del reggiano grattato, qualche tuorlo d'uova e dell'albume montato; fate come se fosse un soffiato; ponetene un po' nel fondo delle crostatine, aggiungete l'uovo affogato sopra; copritele col rimanente del composto; spingete al forno, di bel colore; servite subito.

(1) *Doppiamente benemerito collaboratore del libro, sia come disegnatore che come artista dulciario. Autore del nuovo* Manuale del Pasticciere, *della collezione Ulrico Hoepli.*

1481. — Crostatine soffiate alla Tornaghi (1).

Preparate un composto di « spuma d'uova » (*soufflé*), ma con il solo tuorlo tagliato a dadolini. Cuocete, col riso dentro, 24 tartoline di mezza pasta sfogliata, piccole e tonde, e svuotatele. Dodici di queste, però, cuocetele ma fate prendere loro un po' meno colore. Rimettete di nuovo le più cotte nelle formettine, riempitele a cupola col composto della spuma. Nel fondo delle altre tartoline aprite un buco del diametro di 2 cent., capovolgetele, indorate con tuorlo d'uovo gli orli delle tartoline, ed accoppiatele come i due gusci

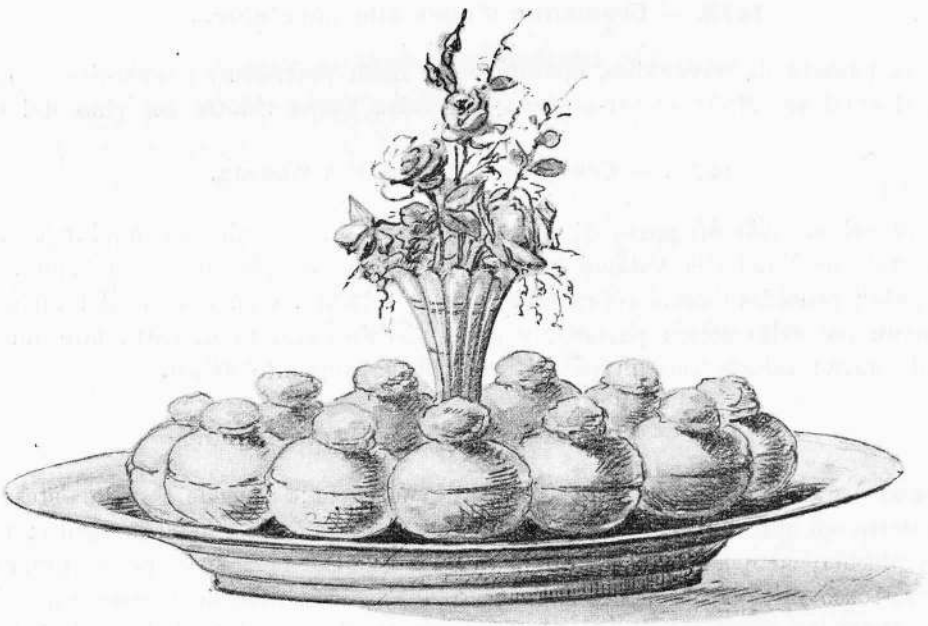


Fig. 54 — Crostatine soffiate alla Tornaghi.

di una noce. Accomodate su teglia, e cuocete in forno di medio calore. Quando il composto dall'interno sarà sbocciato fuori dell'orificio e consolidato in una bella pallottola; ritirate dal forno la teglia, impiantate le tartoline, e servitele immediatamente (*V. figura 54*).

1482. — Tartoline d'uova alla Sovrana.

Preparate delle tortoline di pasta sfoglia; cuocetele dopo averle riempite con fagioli secchi, riso crudo, od altra granaglia. Quando saranno cotte, vuotatele con attenzione, indi riempitele a metà con un passato di pollo, misto a vellutata e panna doppia. Mettete un uovo affogato ben caldo in ciascuna tortolina; velatelo con salsa suprema e servite caldo.

(1) *Il cav. Tornaghi, illustre pittore della moderna scuola lombarda, volle dare alla Commissione del Libro, di cui fa parte, un segno della sua benevolenza prestandosi a disegnare i frontoni e la copertina del libro.*

1483. — Ramecchini di fonduta con uova.

Ponete i ramecchini nel forno mezz'ora prima di servirli; nel frattempo che cuociono, preparate una fonduta alla piemontese che accentuerete con un po' di Cajenna. Cotti che siano i ramecchini e ben asciutti, sformateli; asportate la superficie superiore che forma coperchio, onde potere colarvi dentro uno strato di fonduta ben cremosa. Su questo strato deponete un tuorlo d'uovo; terminate di riempire colla fonduta; poneteci sopra una lamina di tartufo, se credete opportuno, e rimettete il coperchio a ciascun ramecchino, che avanzerete nel forno soltanto quel tempo necessario per far affogare il tuorlo. Servite subito appena sformati i ramecchini.

1484. — Uova in ventinvola o in volantini.

Crosta di ventinvola. *Guarnitura:* 6 uova sode, 100 gr. di funghi cotti ben bianchi e scaloppati; 100 gr. di tartufi, in lamelle, cotti nel Madera o nella malvasia di Lipari; 3 decil. di besciamella ridotta colla cozione dei tartufi ed un decil. di panna. Disponete le uova a rotelle, i funghi ed i tartufi a strati, alternati con strati di salsa. Coronate con lamelle di tartufi, per decorazione.

NB. — Alla crosta di ventinvola si possono sostituire dei volantini, che verranno riempiti nella medesima guisa.

1485. — Bocconcini d'uova alla Doria.

Preparate 10 cassettine quadrilunghe — come per i bocconcini (*bouchées*) — scavate nel centro. Cuocete un Kg. di gamberi, come di regola; toglietene le code e paratele. Pestate le zampe grosse, aggiungete burro di parature, e passate per lo staccio. Unite a questo passato, delle uova (n. 10), sale e pepe sufficientemente, e cuocete al bagnomaria continuamente rimenando in addatta cazzerola, ottenendo delle uova rimestate colle quali riempirete le cassettine insieme al suddetto composto.

Ponete, sopra ciascuna, 2 punte d'asparagi della lunghezza della cassettina, e disponete, al centro, una vicino all'altra, 3 code di gamberi ben rosse. Velate con burro sciolto e servite caldissimo.

1486. — Uova alla Principe di Piemonte.

Fate cuocere 400 gr. di riso di Piemonte in mezzo litro di latte; aggiungete burro e sale a vostra cognizione; quindi legatelo con 2 tuorli d'uovo ed aggiungete 100 gr. di reggiano grattato. Spalmate con burro n. 12 timballini ovali, e riempiteli con quel riso apprestato; quando saranno diacci, sformateli, infarinateli, passateli all'uovo, panateli, incideteli da un lato con un cerchietto ovale. Preparate una dadolata alla finanziera, composta di rigaglie di pollo, di fegatini di piccione, di lingua e di funghi insieme a della diaccia o sugo di carne concentrato. Un quarto d'ora prima di servire, friggete i timballetti di riso, e svuotateli dall'incisione. Fate affogare n. 12 piccole uova, e riempite, con della dadolata alla finanziera, ciascuno di quei timballetti di riso, adagiandovi un'uovo affogato. Coprite con lamelle di tartufo bianco di Piemonte e serviteli dopo averli lucidati con diaccia di carne.

1487. — Uova alla Karola.

Cuocete delle papparelle o tagliatelle di pasta all'uovo (pasta fatta in casa), e conditele con burro e reggiano; con esse foderate degli stampini per tartoline; nel mezzo ponete una dadolata di pollo e ricoprite colle stesse tagliateile. Lasciate rassodare durante 20 minuti affinchè sformandole non si disfacciano. Dopo sformate, disponetele sopra un piatto; collocate su ciascuna un uovo affogato molto tenero, velatele con besciamella, spolverizzatele con formaggio, fateci sgocciolare sopra del burro fuso; rosolatele nel forno vivo, affinchè le uova non abbiano tempo di assodare e servitele bollenti.

1488. — Uova alla Monte-Carlo.

Prendete delle belle patate rotonde di eguale grossezza e cuocetele al forno. Prendete poi un taglia pasta della grandezza un po' più di un tuorlo d'uovo; segnatele, svuotatele e tenetele in caldo. Preparate un passato latteggiato di patate con panna; riempite di nuovo le patate, lasciando il posto necessario per mettere oltre un po' di besciamella e tartufi bianchi tritati, anche un tuorlo d'uovo in maniera che la besciamella abbia ad essere all'ingiro al posto dell'albume. Mettetele a forno per qualche minuto e servitele sopra un tovagliolo.

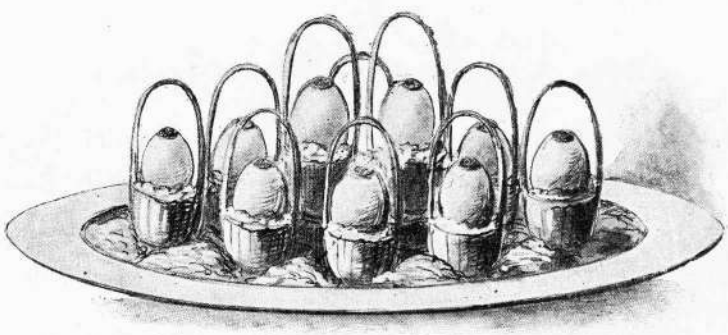


Fig. 55 — Panierini d'uova alla Siciliana.

1489. — Panierini d'uova alla Siciliana.

Fate cuocere 10 uova molliccie, sgusciatele, tenetele in acqua tiepida. Allessate delle patate e con esse preparate insieme a dei tuorli d'uovo, la pasta detta alla duchessa, ben fina e solida. Foggiate su di una teglia imburrata dei panierini, imitando col coltellino i vimini intrecciati; indorateli con tuorlo d'uovo e fateli asciugare nel forno. Infilate su ciascuno un manichino di pasta sfogliata cotta di bel colore; accomodateli sul piatto.

Tagliuzzate a finissima giuliana dei fagiuolini, cuoceteli, conditeli col burro, disponetene una piccola parte nei panierini in modo che sbordino ed i rimanenti metteteli sul piatto fra un panierino e l'altro. Salsate leggermente ogni uovo con salsa mezzo-pomidoro e sopra all'uovo adagiate un dischetto di tartufo. Serviteli immediatamente (*V. fig. 55*).

Uova Diaccie.

Questo genere di apprestamento, piuttosto moderno, appartiene più che al metodologista — il quale avrebbe una troppa lunga ed interminabile serie di formule da elencare — alla fantasia ed estemporaneità dell'artista, il quale deve, col suo buon gusto e colla pratica acquistata, sopratutto nell'affogamento perfetto delle uova, variare, all'infinito, le migliori e più razionali combinazioni degli apprestamenti già descritti, specialmente quelli formati negli stampini e le eleganti e suggestive disposizioni di quelle delicate vivande per quanto concerne le varie foggie d'impiattamento, colle loro salse addatte. Citeremo alcune tra le più originali e le più tipiche riferite dai trattatisti moderni, specialmente francesi e russi che eccellono in queste preparazioni così geniali per mense fredde.

1490. — Uova diaccie Arlecchino.

Incamiciate 12 uova affogate con delle differenti salse rifredde (*Chaufroix*) ed a varii colori. Decorate queste uova con tartufi neri o bianchi, con pistacchi ed albumi d'uova, e lucidate con gelatina. Cuocete separatamente varii legumi: pisellini, patate, barbabietole, carote, cornetti e simili; legate questi legumi, come tante piccole insalate russe, con della gelatina ridotta per tenerli uniti. Poneteli nel centro del piatto rotondo da servizio, alternando i colori e montandoli a forma di cupola di duomo. Disponete le uova intorno alle insalate di legumi dopo averle situate su d'un crostino rostito ovale, o tostata di pane spalmata di burro d'acciughe. Ponete sulla sommità del duomo d'insalate, un grumolo ben chiuso di lattuga, che decorerete con filettini d'acciughe per modo che lo segmentino come un meloncino; cospargete con una tritatina di tartufi bianchi che le diano l'aspetto delle rugosità di quel popone detto « rospo », e lucidate con gelatina semi rappresa. Guarnite gli orli del piatto con crostoni di gelatina.

1491. — Uova alla Strauss (1).

Cuocete, per 5 minuti, 12 uova piccolissime; tenetele in fresco per un'ora, sgusciatele ed asciugatele con pannolino pulito, copritele con un passato spumoso di fegato grasso e molto sottile. Preparate tre tritumi: uno di pistacchi ben verdi, uno di lingua rossa, ed uno di tartufi neri; spolverizzate 4 uova col verde, 4 col rosso e 4 col nero, poneteli in ghiaccio per indurire il fegato grasso. Un'ora dopo, disponeteli sopra una bordura di gelatina che avrete pronta sopra piatto con tovagliolo; disponete per bene i tre colori, contornate la bordura con mazzettini di prezzemolo ben verde.

1492. — Uova Zakuska.

Cuocete delle uova per 7 od 8 minuti; raffreddate che siano, tagliatele a fette dello spessore di un cent.; preparate altrettanti crostoni di pane fritto della stessa dimensione; quando i crostoni saranno freddi, spalmateli con burro d'acciuga, poneteci sopra le fette

(1) *Giovanni II, musicista e violinista celebre di Vienna, soprannominato « il re dei valzer ». Scrisse ballabili ed operette (1825-1899).*

d'uova; nel centro mettete una cucchiatina di caviale finissimo, disegnate col cornetto un bordino del medesimo burro d'acciuga. Disponete quelle uova intorno ad una insalata russa di legumi in geladìa.

1493. — Uova fredde " Principessa Betizia „.

Sciogliete 6 tuorli d'uovo con 8 cucchiaiate di buona panna, poco sale, e pepe bianco, due cucchiaiate di buon reggiano grattugiato; lavorate bene colla frusta e fatelo congelare in piccola sorbettiera come si pratica coi gelati. Cuocete 6 uova sode di eguale grossezza; appena fredde sgusciatele e tagliatele in mezzo per il lungo, toglietele i tuorli, ponete questi cogli albumi in ghiaccio; al momento di servirli, prendete 2 cucchiaini, bagnateli in acqua tiepida, e con essi modellate 12 tuorli d'uovo col composto che avete in sorbettiera e poneteli nel centro degli albumi che avete in ghiaccio mettendo sopra ad ognuno la metà d'un tuorlo; adagiate le uova sopra un crostone di gelatina ben chiara con un mazzetto di crescione, e drizzatele sopra piatto con tovagliolo.

1494. — Uova alla Galletti Gianoli (1).

Fate affogare in acqua acidulata 12 uova piccole e fresche; quando saranno fredde, copritele con un passato di prosciutto legato con gelatina e spolverizzatele con un tritume

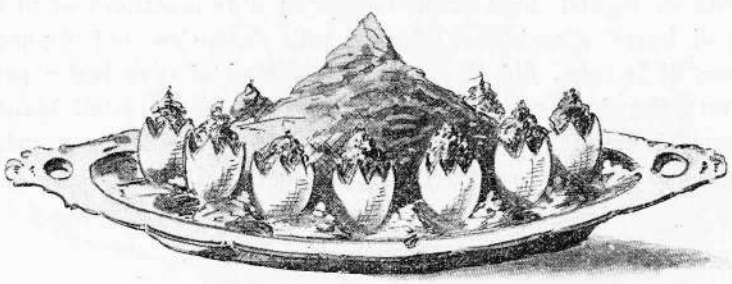


Fig. 56 — Uova alla damigella.

di tartufi neri, lingua scarlatta e pistacchi; velatele con gelatina rappresa; serbatele in ghiaccio per mezz'ora; servitele su zoccoletto di ghiaccio sopra piatto con tovagliolo, contornandole con crescione o prezzemolo.

1495. — Uova alla damigella.

Preparate un'insalata di grasso coi seguenti ingredienti: il bianco di 2 polli lessi, altrettanto volume di lingua salmistrata e di prosciutto cotto magro, 12 creste ben cotte e 200 gr. di funghi sott'aceto; il tutto tagliato a giuliana e condito parcamente con majonnesa ben sostenuta. Addrizzate una parte dell'insalata sul piatto.

Assodate 12 uova, tagliatele ad un polo perchè stiano ritte, mozzatele a due terzi dell'altezza, lavorandole a ricamo; estraetene il tuorlo. Riempite il vuoto con insalata,

(1) *Rinomatissima artista lirica bolognese. Insuperabile nell'interpretazione della* Favorita *di Donizzetti.*

facendogli fuori un bel cono; tagliate a dadini metà dei tuorli e cospargeteli sulle uova; passate il resto dei tuorli per staccio, ricoprendone l'insalata che sta sul piatto. Mettete intorno all'insalata le uova, e fra un'uovo e l'altro accomodateci un mucchietto di gelatina tritata (*V. figura 56*).

1496. — Uova affogate alla " Sportman „.

Affogate, in acqua acidulata e salata, 12 uova piccolissime, tenetele ben tenere, e asciugatele con pannolino. Prendete 12 cassettine di porcellana, mettete in ciascuna una cucchiaiata di buona ravigotta, collocateci sopra una fetta sottile di aragosta già cotta, e sopra l'uovo decorato con foglie di dragoncello e filetti d'acciuga; coprite con gelatina ben chiara, e lasciate congelare in ghiacciaia. Servitele sopra piatto con tovagliolo.

1497. — Uova alla Derby (1).

Prendete n. 12 stampi per dariole, piuttosto piccoli, burrateli bene, fate un tritume di cerfoglio e dragoncello, rompete, in ogni stampino, un uovo di gallina americana con sale e pepe; poi fatele affogare, lasciatele raffreddare bene, levatele dallo stampo e velatele con maionnesa legata. Tagliate 12 crostoni di pane, friggeteli, e svuotateli per riempirli con una dadolata (*salpicon*) di pesce condito ad uso insalata, poneteci sopra l'uovo e fategli un cordone di gelatina trita. Serviteli sopra piatto con tovagliolo, e con un mazzetto di crescione nel centro.

1498. — Uova affogate diaccie con ravigotta.

Fate affogare 12 uova, come di regola; incamiciatele con salsa maionnesa ravigottata (cioè coll'aggiunta di una tritatina di capperi, cetriuoli, prezzemolo, cerfoglio e serpentaria) fredda e leggermente collata con gelatina. Decorate con foglie di serpentaria e tartufi. Situate le uova su dei crostoncini di gelatina e disponetele, a guisa di turbante, su d'un piatto rotondo, che ornerete, sul suo bordo, con crostoni di gelatina ben variati nei disegni. Ponete nel centro un'insalata di legumi alla russa.

1499. — Conchiglie d'uova in gelo.

Velate le uova affogate con una salsa da rifreddi (*Chaufroix*) aromatizzata fortemente con dragoncello, e decoratele con foglie della medesima erba serpentaria che avrete fatto bislessare. Disponete le uova in conchiglie, o « capisanti » d'argento o di porcellana, già guarnite con fettoline sottili di prosciutto magro. Ricoprite con gelatina semi rappresa e disponete le conchiglie su piatto ricoperto da salvietta.

1500. — Cassettine d'uova in gelo.

Prendete una buona lingua salmistrata, mondatela a dovere, tagliuzzatela, pestatela bene nel mortaio; aggiungetele una punta di Cajenna e due cucchiaiate di Worcester;

(1) *Lord Derby (Edward) istituiva nel 1870 le grandi corse di cavalli d'Epsom, che sono le prime del mondo, e formano il più grande avvenimento mondano di Londra, sotto il nome di* The Derby Stakes.

passate per staccio. Mettete il passato frammezzo ad una salvietta inzuppata, e stendetelo dello spessore di uno scudo. Preparate 14 uova affogate. Spalmate il fondo di 14 cassettine di porcellana tonde con un poco del composto di lingua, collocate in ognuna un uovo, colmate la cassettina con gelatina succolenta semirappresa; fatele raffreddare sul ghiaccio. Ritagliate dal passato di lingua tanti anelli dentellati coll'asporta pezzo bagnato nell'acqua bollente. Adagiate gli anelli sulle cassettine a guisa di coperchio e lucidateli col pennello intriso di gelatina. Collocate le cassettine sul piatto coperto di salvietta, e servite (*V. figura 57*).

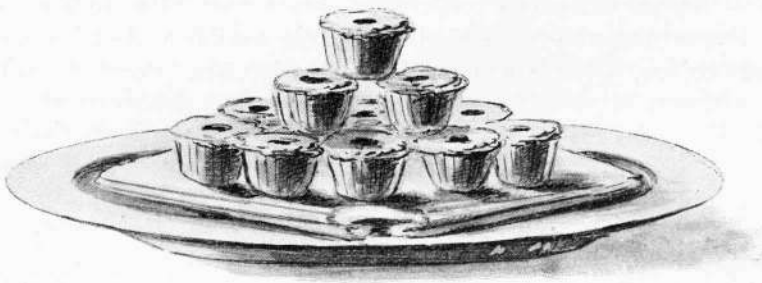


Fig. 57 — Cassettine d'uova in gelo.

1501. — Uova diaccie nella coppa.

Abbigliate le uova affogate con uno strato di salsa riffredda (*Chaufroix*); decoratele con foglie di serpentaria, e, dopo averle lucidate colla gelatina, disponetele dentro una coppa di cristallo, alternandole con piccole fettoline di prosciutto magro cotto e di lingua scarlatta. Terminate di riempire la coppa con gelatina semirappresa e circondatela di ghiaccio alla neve, nell'istante di servire.

1502. — Uova diaccie alla Nizzarda.

Affogate, come di regola, 12 uova; rivestitetele con una salsa rifredda colorata con confettura di pomidoro ed aromatizzata con dragoncello. Decoratele con albume d'uova sode e foglie di serpentaria bislessate. Situate le uova in fondi di carciofi in bianco e lucidate con gelatina. Disponete i carciofi su d'un piatto rotondo e guarnite il centro con un'insalata di legumi condita colla maionnesa.

1503. — Pane d'uova freddo con gramolata.

Abbiate pronto uno stampo liscio da bodino, che burrerete completamente con burro fuso; lasciate raffreddare la patina o strato buttirroso del fondo e delle pareti dello stampo; rompeteci dentro — ben fresche ed intiere — 10 uova, avendo cura, ad ogni uovo rotto e versato integro, di aggiungere un pizzico di sale; quando lo stampo sarà colmo (ciò dipenderà dalla scelta di questo in relazione colla capacità per 10 uova); ponetelo al forno oppure a bagnomaria, e mantenetecelo fino a che la massa delle uova sia interamente rappresa. Scodellate su d'un piatto e serbate in fresco. Un quarto d'ora prima di servire, ammannite una salsa gramolata molto accentuata.

Tritate finemente due scalogni con fronde di prezzemolo e cerfoglio e dragoncello, dei capperi e 2 acciughe. Mettete nel mortaio 3 tuorli d'uovo crudi, un pizzico di sale; girate il pestello sempre nel medesimo senso; versate, o fate versare a goccie, l'olio d'oliva fino ad ottenere la quantità di salsa voluta, che dovrà essere ben legata, compatta e tale da staccarsi bene dalle pareti del mortaio. Aggiungetele il succo di mezzo limone; quindi finite la salsa con la suddetta tritata aromatica, un pizzico di pepe bianco macinato sul momento, ed una cucchiaiatina di senape inglese. Servite il pane d'uova con abbondante salsa gramolata.

1504. — Uova fredde alla Svedese.

Con della maionnesa legata con qualche foglio d'ittiocolla (o meglio con una *Chaufroix* magra alla Escoffier), salsate delle uova affogate; ponetele su dei crostoni di pane fritti, non troppo secchi; decorateli con delle foglie di cerfoglio, serpentaria od altro; mettetele sul piatto lasciando uno spazio nel centro; levate i filetti a due aringhe affumicate, tagliateli a dadi piccolissimi; tagliate pure, nello stesso modo, 2 o 3 patate cotte nel forno; mischiate insieme della maionnesa, versate la dadolala nel centro del piatto. Decoratene gli orli con crostoni di gelatina, nei quali avrete rinchiuso delle fettine di barbabietola; tagliate a losanghette, a creste, a semilune, a trifoglio, ecc.

1505. — Uova con Chaufroix all'Alsaziana.

Salsate delle uova affogate con una buona salsa Chaufroix bruna; posatele su dei dischi di lingua tagliati coll'asporta pezzo calibrato alla grandezza delle uova; tenetele in ghiaccio. In un piccolo stampo o timballo metteteci una spuma di fegato grasso d'oca; quando sarà diaccia, versatela nel centro del piatto, contornatela con le uova, e guarnite queste con crostoni di gelatina.

1506. — Uova sode colla maionnesa e raíano.

In una « bordura », mettete un po' di gelatina, tenetela in ghiaccio; quando incomincia a congelare, posatele sopra degli spicchi d'uova sode; quando saranno congelati, copriteli con gelatina, lasciandoli in ghiaccio per un'ora; riversatela sul piatto, riempite il centro della « bordura » con delle uova sode tagliate a spicchi, coprite le uova con salsa maionnesa, e cospargete con rafano forte grattugiato colla raspa.

1507. — Uova diaccie " Campidoglio „.

Fate cuocere 12 uova a 6 minuti; sgusciatele e tagliatele a metà nel senso della lunghezza; levate il tuorlo e riempite le due parti con una farcia di spuma di fegato grasso d'oca, co' tartufi. Unite le due metà per bene e passatele in una salsa da rifreddo grassa; aggiungete, per ogni uovo, una fetta di tartufo nero di Spoleto tagliata coll'asporta-pezzo. Deponete ogni uovo in un cestellino guarnito con fiori e verdura e gelatina trita.

1508. — Occhialini d'uova.

Fate bollire, durante 5 minuti, delle uova che rimarranno molliccie, o bazzotte; fatele sgocciolare e scocciatele; ponete accuratamente ciascuna nell'ovarolo, colla punta

in suso. Tagliate la parte superiore dell'uovo, e passate la punta d'un coltellino intorno alla superficie piatta; poi, mediante il manico d'un cucchiaino da caffè, svuotate l'uovo completamente, lasciando soltanto quella parte che stava aderente al guscio. Quando l'uovo sarà ben freddo, lavatelo internamente, quindi sgocciolatelo, e poscia riempitelo di una gelatina di carne molto potente. Ponete a ghiacciare, ed allorchè la gelatina sarà ben rappresa, tagliate le uova a fette uguali, per modo da ottenere tanti anelli trasparenti col cercine bianco costituito dall'albume sodo, come fossero tanti occhialetti. Generalmente vengono serviti sovrapposti intorno ad una maionnesa, o, meglio, ad un *Chaufroix* (rifreddo).

NB. — Le uova, ottenute col suddetto procedimento, vengono anche tagliate a spicchi che vengono disposti circolarmente, in forma di bordura, ponendovi al centro della maionnesa.

1509. — Uova diaccie " Moscovita „.

Velate 12 uova affogate con una maionnesa al caviale (1), che avrete consolidata colla gelatina. Decorate con tartufi, pistacchi ed albumi d'uova; deponete le uova dentro barchettine di cetriuoli, previamente prelessati e marinati nell'aceto aromatizzato con dragoncello. Disponete le barchette su piatto rotondo e guarnite il centro con un'insalata di citriuoli (*agoursis*) e di ceppatelli (*gribouis*) marinati. Spolverate con rafano forte grattato colla raspa apposita.

1510. — Uova " Astrakan „.

Smussate i due poli a 12 uova sode, per modo da simulare un barilotto. Cerchiatelo, in basso ed in alto, con ritagli di filetti d'acciughe per aumentare la somiglianza col doglio, e ponete nel mezzo, a guisa di tappo del barile, un punto di tartufo nero. Svuotate le uova col tubo a colonna. Collocate ogni uovo dentro una cappella di fungo (*gribouis*), affogata nella birra di riso (*Kvass*), e riempitelo con caviale montato a cono (come i sorbetti nei calici); contornate le uova e terminate di guarnire le cappelle di funghi con gelatina bianca trita.

1511. — Uova in geladìa " Tzarina „.

Abbiate degli stampi in forma di una metà d'uovo, ma abbastanza ampî per contenere un uovo intero. Operate con uova freschissime, ed affogatele in gran copia d'acqua onde ottenerle il più che possibile sferoidali. Allorchè le uova saranno cotte della consistenza di uova bazzotte, immergetele nell'acqua fredda, e quando saranno ben raffreddate, fatele sgocciolare deponendole su d'una salvietta. Ponete gli stampi semi ovali sul ghiaccio, e versateci in fondo uno strato abbastanza spesso di semi-rappresa geladìa. Deponete un uovo in ogni stampo e copritelo con detta geladìa fino al livello. Mettete su ciascun uovo una fetta di prosciutto cotto, tagliato coll'asportapezzo, della larghezza dello stampo che voi terminerete di riempire colla semi geladìa. Allorchè questa sarà comple-

(1) *Schiacciate, in una terrina, del caviale (in Russia impiegano di preferenza il* malassol *od uova (ikra) fresche di storione) incorporandogli, poco a poco, dell'olio d'oliva e del sugo di limone. Lavorate la mistura lestamente e con forza; aggiungete, nell'ultimo istante, 2 cucchiaiate di gelatina ridotta. Avvertite di adoperare immediatamente questa mistura soggetta ad alterarsi e disagregarsi.*

tamente rappresa e consolidata, sformate le uova su d'un piatto e guarnitele con crostoni di gelatina.

1312. — Uova diaccie all'Americana.

Uova molliccie o bazzotte, sgusciate nell'acqua fredda; livellate nello segmento inferiore (per rimanere erette come l'uovo di Colombo); incamiciatele con salsa d'astaco all'americana (vedi *Salse da pesci*), legata con gelatina. Rizzatele intorno ad una insalata di patate e di barbabietole tagliate a dadolini, legata con salsa maionnesa; posando ogni uovo su d'una scaloppa di coda di aragosta velata con *chaufroix* magro (vedi *ibid*). Contornate le uova, a guisa di turbante, con rotelle di patate e di barbabietole marinate.

1313. — Uova diaccie " Nantua „.

Uova sode, svuotate col tubo a colonna, ed apprestate come se fossero dei piccoli doglî o bariletti, riempiti di una dadolatina di code di gamberetti legate con una *chaufroix* magra, addizionata con un passato di parature di gamberelli. Guarnite a forma di duomo e decorate con 4 mezze code di gamberi fluviali e 4 losanghe di tartufi. Velate con gelatina e rizzate su fondi di carciofi guarniti colla medesima salsa da rifreddo sunnominata.

1314. — Uova mosaico " Kremlino „.

Incamiciate di gelatina bianca degli stampi a semi coppe, e stabilite, coll'aiuto paziente delle dita, un mosaico fatto di piccole losanghe di lingua scarlatta, albume d'uovo, tartufi e cornetti. Ponete in ogni stampino un uovo, e riempite con gelatina bianca. Disponete le uova, così modellate, intorno ad un'insalata russa legata e modellata in uno stampo di forma della cupola bizantina principale del Kremlino di Mosca, medesimamente e previamente lavorato a mosaico come gli stampini delle uova, e disponete per modo da imitare le varie cupole di quell'antico monastero.

NB. — Se volete che riescano più ricchi, potrete, prima di versarvi la gelatina, decorare l'interno degli stampi con lamelle di tartufi e di lingua, oppurr con foglioline di cerfoglio e serpentaria.

Frittate *(Omelettes)*.

Sono di data antichissima, ma oggidì molto aggraziate e rese soffici — quasi soffiate — tantochè costituiscono, quelle « montate », le migliori vivande e le più svariate che si possano immaginare; cominciando dalla « frittata trippata », « ove il burro ed il cacio lodigiano si stringono in amplesso delizioso — come scrive il Dott. Oscar Giacchi, nel suo libro: *Il medico in Cucina* — coi torli e colle chiare, fino a quei celebri arzigogoli la cui natura resta un mistero inesplicabile, ma carissimo mistero ». Tra questi « arzigogoli » — come gli definisce il collega Dott. Giacchi — vi sono dei capolavori di spiccata combinazione gastronomica, al pari della frittata Reale, inventata dal celebre cuoco Marin pel re Luigi XIV, composta di creste di gallo e di latterooli di carpione, che costava fino cento scudi.

La confezione perfetta d'una buona frittata richiede — come tutte le cose più semplici — molta attenzione, cura e sorveglianza. Le uova devon'essere freschissime e frullate all'ultimo momento e non troppo

battute: si disfanno colla forchetta in una ciotola o bacinella, e quando vedrete le chiare sciolte ed amalgamate col torlo, smettete. Le uova frullate devono essere versate appene il burro fuso prende il color noccinola o quando l'olio (finissimo d'oliva) comincia a fumare, come si disse nella *teoria della frittura*.

Le frittate si fanno semplici e composte; semplice è quella così detta *in foglio* alla fiorentina, che « quando un tale l'ebbe attorcigliata tutta sulla forchetta e fattone un boccone — piacevolmente riferisce l'Artusi — si dice ne chiedesse una risma ». « Inquanto alle composte — dette dai metodologisti antichi *inherbolate* —, ogni erbaggio, o semplicemente lessato o tirato a sapore col burro, serve per frittate, così dette « alla celestina » (1), come può servire un pizzico di reggiano o di lodigiano, solo o mescolato con prezzemolo o cerfoglio trito od altre erbuccie fine, ed anche con porri come nella frittata alla Brillat Savarin, oppure con le cipolline nuove leggermente soffritte. Eccellenti sono quelle colle punte di sparagi, co' zucchini lunghi primaticci, co' fagiolini in erba, co' carciofini, co' funghi, co' cavolifiori, co' pisellini ecc., oltre a quelle più comuni, dette « erbazzoni », che si fanno generalmente con spinaci e bietole novelle. Inquanto alle grasse, ottime sono quelle co' rognoni, co' granelli, col pancreas co' fegatini ed altre rigaglie di pollo; col prosciutto (ed anche col lardo, come nelle così dette frittate « rognose » dei cascinali piemontesi); e con filetti di selvaggina da penna, come quelli di beccaccia o di beccaccini per costituire le frittate boschereccie. Così, pure, abbiamo quelle magre, cominciando da quelle ripiene di latteruoli di carpione o fegato di lotta; di code di gamberi o di gamberette; di caviale fresco oppure in conserva, e di bottarighe diverse, sia di storione che di muggini; di salmonidi affumicati e di ventresca di tonno sott'olio, ed anche di brandata di merluzzo, alla marsigliese, come pure di gianchetti di *witebait*, d'ostriche, di polpe di rana, ecc., senza contare i funghi ed i tartufi che convengono e bene si addicono alla maggior parte delle dadolate ricche, specialmente in quelle di selvaggina, di finanziere, e di latteruoli o fregole di pesci.

Lo Scappi (v. Lib. IV cap. cclxxvj e seg.), da le formole per *Frittate doppie*, e per quelle con *erbicine* tritate, ecc. Tra le frittate, diremo piatte, uso *pannequets*, come i *Pfannekuchen* dei tedeschi, noi abbiamo le così dette « infogliate » o « schiacciate infogliate » dei trattatisti italiani del XVI e XVII secolo, come le designa il Romoli, detto il *Panunto*, che servono ad involgere altri camangiari, come « fonduta triffolata » alla piemontese, le così dette frittate « in riccioli », (che sono al passato di spinaci, ecc. già menzionate « al foglio ») e servono a confezionare altre vivande come le « frittate al fogliolo » e le « trippe alla celestina » oppure servono di guarnitura anche per confezionare certe minestre in brodo, come quella detta: « alla Celestina », qualora siano arrotolate come lo *strudel* e tagliate in forma di nastri, di cialle, di truccioli, di dischettini sottili come un pezzo di 2 centesimi, e simili. Tra le fritture esotiche che hanno, folkloristicamente parlando, carattere nazionale, degno di menzione è il *Mataflan* degli svizzeri, che — come la suddetta nostra « infogliata » e le *crêpes* dei francesi — è composta: d'uova, farina e latte, miste e cotte insieme, quindi fritte in padella. I lussembourghesi hanno il così detto « *Enrico Azzurro* » che è una frittata ordinaria con conserva di mirtillo.

Nei tramezzi dolci, parleremo e tratteremo delle frittate impregnate di liquori e rosolî, oppure ripiene di frutta fresche e giulebbate.

1515. — Frittata rigonfia (*Omelette soufflée*).

Montate 4 tuorli d'uova in una catinella con 100 gr. di parmigiano grattato e sei cucchiaiate di panna sciolta, una presa di sale e odore di noce moscata.

Montate a neve 8 chiare d'uovo, riunitele ai tuorli, poco per volta, e versate il tutto su di un piatto ovale di porcellana, d'argento o di pirofila, dategli forma e passatela al

---

(1) *Non solo i Celestini (appartenenti ad un ordine monacale istituito nell'anno 1254 da Pietro Morone — che poi divenne papa sotto il nome di Celestino V. e seguivano le regole di S. Benedetto — si resero famosi per i loro trovati gastronomici — come afferma il Richelet per quelli di Rouen in Francia, che facevano sovente* bombance, *al pari dei frati citati da Rabelais) inventarono squisite frittate di magro, ma anche i nostri Certosini toscani si erano resi celebri, per questa vivanda di genialità estemporanea — un vero* impromptu *culinario —; tantochè Beco Sudicio, il poeta popolare fiorentino, cantava, poco ortodossamente:*

« Val più della Certosa due frittate
Che sei benedizion del Padre Abate ».

forno, girando il piatto acciocchè la frittata prenda colore da ogni lato. Dopo 5 minuti dacchè trovasi in forno, ritiratela, ed immediatamente, con un poco del composto che avrete posto in un cartoccio, decorate la superficie bellamente. Rimettete la frittata nel forno e finitela di cuocere per altri 7 minuti. Appena pronta, servitela in tavola sul piatto scaldavivande affinchè rimanga sempre gonfiotta e ben calda (*V. figura 58*).

Fig. 58 — Frittata rigonfia.

1516. — Frittata in zoccoli alla Fiorentina.

Prendete delle fette sottili di prosciutto, grasso e magro; tagliatele coll'asporta-pezzo del diametro di tre centimetri; fatele grillettare con burro in saltiera, ed appena fritte, versateci sopra le uova frullate e condite come d'abitudine, ma con pochissimo sale. Appena il composto comincia a rappigliarsi e ad assodare, ripiegate la frittata per metà, onde prenda la forma del così detto: « pesce d'uova », ed aggiungete altro burro per finir di cuocerla.

1517. — Frittata colla " pietra „ di vitello di latte.

Prendete una « pietra » (dialett. per rognone) di vitello da latte; apritela dal lato della sua lunghezza e lasciatele tutto il suo grasso. Conditela con olio, pepe e sale, cuocetela su gratella e tagliatela a fettine sottili trasversali. Sbattete delle uova in proporzione della pietra, condite pure queste con sale e pepe, frammischiandovi un po' di prezzemolo trito ed un po' di reggiano. Unite le lamelline della pietra alle uova, mescolate

e fatene una frittata, come di pratica, nel burro; rivoltandola, qualora fosse cotta di sotto, ripiegandola per metà, e foggiandola a forma di pesce, mantenendola molliccia.

1518. — Frittata in riccioli per contorno.

Preparate, con un passato di spinaci ed uova sbattute, sale, pepe, ed un po' di reggiano, tre frittatine rotonde, sottilissime, come si dice « in fogli », che avrete fatto friggere nell'olio; disponetele l'una sopra l'altra; arrotolatela come la pasta per le tagliatelle, e trinc atele fine come i taglierini che porrete a soffriggere con un po' di burro, aggiungendo un po' di reggiano. Servitela come contorno al fricandò e simili vivande.

1519. — Fogliolo d'uova alla bombarda.

Sbattete 12 uova freschissime; conditele con poco sale, pepe e odore di noce moscata. Ponete in padella del burro chiarificato, versate sul fondo di quella un leggero strato di uova frullate, e fate una frittata sottilissima, così detta « al foglio »; appena ultimata, fatela scorrere dalla padella, su d'una salvietta stesa sul tavolo; ripetete l'operazione descritta, fino a che vi restano delle uova sbattute, ottenendo in questa maniera 3 o 4 frittate sottili Ponetele una sull'altra; arrotolatele e tagliatele come si procede per la pasta da tagliate'le, ottenendo una « filangiata », più o meno sottile, come le striscioline di trippa (uso *fogliolo*) di vitello (1).

In una casserola, ponete del burro, cipolla trita, e ventresca di maiale sfilata; quando tutto sarà di bel colore, uniteci una cucchiaiata di farina bianca, fatela rosolare per qualche minuto, dimenandola col cucchiaio; bagnatela allora con buon brodo e poco sugo d'arrosto; al primo bollore, metteteci il *foiolo* d'uova, salate per bene, unendovi un pizzico di pepe e odore di noce moscata, un battutino di lardo di prosciutto, con uno scrupolo d'aglio; lasciate bollire con dei piselli freschi. Servite caldo.

1520. — Frittata alla Contadina.

In una piccola casserola fate cuocere con burro delle cipolle trite; cotte che siano, aggiungete del prezzemolo trito, sbattete in una terrina le uova che vi occorrono; spumose che siano, aggiungete le cipolle col prezzemolo, sale, pepe e lodigiano grattuggiato. Versate in una padella d'acciaio qualche cucchiaiata d'olio oliva. Quando sarà bollente, metteteci le uova tenendo mossa la padella perchè non si attacchino; quando credete che sia cotta la frittata, voltatela dall'altra parte, e servitela calda.

1521. — Frittata all'Americana.

Preparate una dadolata di aragosta cotta; in una salsa di pomidoro fate ridurre del sugo di carne; aggiungete l'aragosta, mischiate con po' di burro e pepe di cajenna, sbattete in una terrina le uova che vi fanno bisogno, con sale, moscata e qualche cucchiaiata di panna; mettete del burro depurato in una padella d'acciaio: quando sarà bollente, versateci le uova, fate prendere consistenza: sia rimenando con un mestolo di legno e scuo-

(1) *Alcuni — come i fiorentini — fanno i così detti « riccioli » per contorno. Di queste ne abbiamo dato una ricetta, cogli spinaci, ricavata dal trattato dell'Artusi.* La Scienza in Cucina o L'arte di mangiar bene.

tendo la padella, quando la frittata sarà ben legata spingetela da una parte della padella, in maniera da poter farci stare la dadolata o salpicone nel centro. Allora ripiegate le due parti una contro l'altra, dando loro la forma di pesce, versate la frittata sul piatto e servitela con del burro di aragosta sopra.

1522. — Frittata con erboline (*Omelette aux fines herbes*).

Sbattete le uova come per la frittata semplice; aggiungete, oltre al solito condimento di sale, pepe e poco formaggio (quest'ultimo facoltativo), le così dette erbuccie o erboline, consistenti in fronde di prezzemolo, di maligia (*ciboulette*), cerfoglio e serpentaria (*estragon*), il tutto trito. Alcuni vi aggiungono una foglia della così detta « Erba della Madonna ».

1523. — Frittata alla Norcina.

Preparate un po' di passato di selvaggina, stemperato con qualche cucchiaiata di salsa spagnuola; fate cuocere dei tartufi neri di Norcia nel vino madera o marsala; preparate una frittata come sopra, versate il passato nel centro, ripiegate le due metà e versatela sul piatto, tagliate a lame sottili i tartufi e coprite con queste la frittata; salsate con una salsa ridotta colla cottura dei tartufi.

1524. — Frittata alla Cougnet.

Con un po' di fegato grasso d'oca, animelle di vitello, lingua e tartufi, il tutto tagliato a piccoli dadi, con qualche cucchiaiata di salsa vellutata, mischiate tutto insieme, preparate la frittata come sopra, versate la dadolata nel centro, ripiegate la frittata, versatela sul piatto, guarnitela di belle creste e granelli di gallo già rosolate nel burro con vino bianco, salsatela con una salsa vellutata finita con un po' di burro fresco.

1525. — Frittata con carciofi.

Cuocete dei girelli di carciofi in un buon fondo, tagliateli a piccoli dadi, fateli friggere in un po' di burro senza che prendano colore; sbattete le uova con sale, pepe, moscata, formaggio grattugiato e qualche cucchiaiata di panna; mischiate i carciofi insieme alle uova; versate il tutto nel burro bollente; rotolate la frittata, dandole la forma di pesce.

1526. — Frittata di " Gianchetti „ alla Nizzarda.

Frullate le uova come di regola per fare una frittata semplice, insieme ad una tritatina di prezzemolo e cerfoglio, sale, pepe, e poco formaggio grattugiato (1). Aggiungete dei gianchetti, leggermente imbianchiti in acqua e sale, e ben scolati ed asciugati (dose 100 gr. per 4 a 5 uova). Mettete a fondere, in padella, del burro (od anche impiegate dell'olio) e quando è fuso, versate il composto, e fate la frittata in forma di pesce. Servite con foglie tenere d'insalata detta « mescolanza ».

---

(1) *Siccome i gianchetti si pescano da febbraio a fine marzo, alcuni vi aggiungono qualche bianco di cipolle novelle, tagliuzzato e leggermente soffritto.*

1527. — Frittata col prosciutto alla parigina.

Tagliate del prosciutto cotto, non troppo grasso, ad uso giuliana; fate friggere un pezzo di burro, aggiungete il prosciutto, fatelo soffriggere per un qualche secondo, versate le uova battute come sopra, tenete la frittata tenera nel mezzo; versatela sul piatto e servitela con un po' di salsa di pomidoro intorno.

1528. — Frittata Jolanda.

Preparate un passato di pollo, stemperatelo con un po' di salsa vellutata e un po' di tartufi bianchi tritati; fate una frittata come si è detto per la Norcina, versatela sul piatto, copritela con una salsa vellutata e con tartufi bianchi affettati.

1529. — Frittata con sparagi.

Fate bollire, nell'acqua salata, durante un minuto, delle punte di sparagi verdi, della lunghezza di un centimetro, poi, con po' di burro, in una piccola casserola, finite di cuocerle adagino, senza che prendano colore; finitela come si è detto per la frittata co' carciofi.

1530. — Frittata alla Certosina.

Spolpate delle rane e tagliatene la polpa a piccoli dadi con altrettanta quantità di funghi freschi; con un po' di burro fate imbiondire una cucchiaiata di cipolla trita fina, ponete a rosolare alquanto la dadolata di rane e funghi; aggiungete qualche coda di gamberi, una tazza di salsa fatta con sugo di magro. Preparate la frittata come per la frittata Jolanda; versatela sul piatto, guarnitela con code di gamberi, salsate con salsa di magro finita con burro di gamberî.

1531. — Frittata d'uova affogate alla Talone (1).

Confezionate una frittata ben larga e piatta, lasciandola un po' cremosa, cioè non molto cotta; poneteci, ben disposte, al centro, sei piccole uova affogate e poco cotte; cospargete ciascun uovo con poca salsa bearnese, e rinchiudete coi lembi la frittata; rotolatela in forma di pesce e terminate di friggerla. Preparate una larga fetta di pane, della forma e dimensione della frittata, che avrete fatto tostare nel forno, quindi spalmata con burro d'alici; adagiate su questo *toast* la vostra frittata, che servirete su piatto adatto, avendo cura di cospargere la frittata, al momento di mandarla in tavola, con gruviera o fontina grattugiata, e di coprire con burro caldo, spumante.

1532. — Frittatine alla Romana.

Preparate un apparecchio detto cacimperio (fonduta dei piemontesi e lombardi) composto di: 200 gr. di fontina, oppure di gruviera giovane che taglierete a piccoli dadolini, 30 gr. di farina, 50 gr. di burro, 6 tuorli d'uovo, mezzo litro di latte, sale, pepe e noce moscata, rimestate sul fuoco onde fare una salsa molto legata; toglietelo dal fuoco

(1) *Capo cuoco e comproprietario del* Grand Hôtel Central de la Couronne *a Catania.*

ed aggiungete 150 gr. di prosciutto cotto ed affumicato, tagliato a filetti. Stemperate 200 gr. di farina con 4 uova, 8 decil. di latte ed un po' di sale; preparate delle frittatine sottili, che metterete nella placca burrata; spalmatele coll'apparecchio, arrotondatele, e tagliatele a forma di turaccioli. Stratificatele in piatto d'argento, alternando ogni strato con salsa alemanna alla panna; spolverizzate la superficie con del formaggio reggiano, mettete a grattinare nel forno e servite caldo.

1533. — Frittata alla finanziera.

Montate 6 tuorli d'uovo con un pizzico di reggiano, sale, pepe e noce moscata; quindi aggiungete un quinto di doppia panna e 100 gr. di prosciutto tagliato a pezzettini. Quando la frullata sarà ben spumosa, aggiungete le chiare d'uova che avrete montate a neve ed a parte; procedete nella confezione della frittata come di regola; cotta che sia, fatela scivolare con destrezza nel piatto caldo di servizio, e con la punta del coltello praticate un'incisione, nel mezzo della frittata, aprendola come una tasca, nella quale verserete una buona finanziera di regaglie di pollo e tartufi, già cotta e finita. Intorno al piatto, fate un bel cordone di salsa Perigord.

1534. — Frittata col tonno alla Brillat-Savarin.

Prendete, per 6 persone, 2 latteruoli o fregole di carpioni, ben lavati e parati, che avrete prelessati per farli imbianchire, immergendoli, durante 5 minuti, nell'acqua bollente e leggermente salata. Prendete, grosso come un uovo di gallina, del tonno novello (specialmente ventresca) al quale aggiungerete uno scalogno finamente tritato. Tritate insieme i latteruoli ed il tonno, per modo di ben amalgamarli insieme; deponete questi ingredienti in una casserola, con un pezzo sufficiente di burro ottimo, per rosolarli fino a tanto che il burro sia completamente fuso. È ciò che costituisce — notate bene — la specialità di questa frittata.

Prendete ancora un altro pezzo di burro, a vostro discernimento; manipolatelo con fronde di prezzemolo finamente trite, e della maligia (*ciboulette*), pur essa tritata; mettete questo burro aromatizzato sul fondo d'un piatto oblungo destinato a ricevere la frittata; spruzzatelo con succo di limone e ponetelo sulla cenere calda. Battete frattanto 12 uova freschissime, e versate, dentro la frullatura, il rosolato di latteruoli e di tonno, che farete incorporare rimestando bene, come si pratica per le frittate composte o guarnite. Così, pure, procedete — come di pratica — per la confezione della frittata, che dovrà riuscire di forma allungata o pisciforme, abbastanza spessa, ma soffice o molliccia (non però bavosa intendiamoci!). Adagiatela, facendola scivolare con destrezza nel piatto già caldo e preparato col fondo di burro prezzemolato, e servitela calda.

Osservazioni pratiche dell'autore. 1.° Si devono far grillettare i latteruoli col tonno senza farli bollire, per non indurirli ed impedire perciò di ben mescolarsi colle uova. 2.° Il piatto dev'essere molto fondo affinchè la salsa si concentri e possa essere servita col cucchiaio. 3.° Il piatto dev'essere riscaldato leggermente, poichè, se fosse freddo, la porcellana sottrarrebbe tutto il calorico della frittata e non gliene rimarrebbe per liquefare il burro su cui viene adagiata.

1535. — Frittata colle ostriche alla Dumas.

Prelessate le ostriche — belle viventi e sane — nella loro acqua; quindi nettatele e paratele una per una. Ponete due terzi delle ostriche in una casserola, con burro; bagnatele con un po' della loro acqua — decantata — e con un po' di salsa passata o colato (*coulis*) di pomidoro; gustate con poco pepe bianco e fatele cuocere leggermente, e tenete in serbo ed al caldo. Rompete le uova, conditele con poco sale ed aggiungete del prezzemolo trito. Date 2 o 3 tagli col coltello nel terzo rimastovi delle ostriche prelessate; ponetele nelle uova pronte per essere frullate, insieme ad un po' di panna di latte, e frullate il tutto insieme. Fate liquefare il burro nella padella, ed appena liquefatto, versateci le uova frullate colle ostriche incorporate. Appena ultimata la frittata, che avrete tenuta della grandezza del piatto di servizio, rovesciatela dentro capovolgendo la padella. Ponete, a guisa di guarnitura, intorno alla frittata, un cordone di quel manicaretto d'ostriche antecedentemente preparato; versateci sopra il loro intingolo ben caldo, e servite immediatamente.

1536. — Frittata di gamberi.

Avrete già pronte una dozzina e mezza di gamberi, cotti in un brodetto alquanto aromatizzato con erbaggi; decorticateli e ricavatene le code, che taglierete a rotelline sottili. Togliete l'interiora dai cofani e pestatele, aggiungendo un cucchiarino di prezzemolo finamente tritato. Frullate 8 uova ed assaporitele come per confezionare una frittata usuale. Ponete in padella 150 gr. di burro; quando sarà ben liquefatto e caldo, versateci le uova battute; sollevate, di quando in quando, le uova frullate, a misura che vanno coagulandosi, e fate che il burro circoli sotto la frittata in formazione, agitando un poco la padella. Qualche momento prima che la cottura sia completa, cioè quando la frittata è ancora bavosa, deponete sul centro le code di gamberi ed il battuto del contenuto dei cofani o corsaletti, seminandoci qualche po' di burro sopra. Fate scivolare la metà della frittata sul piatto di servizio caldo, quindi, mediante una mossa ben combinata della padella, ripiegate l'altra metà sulla prima, ottenendo così la frittata detta dai fiorentini « in zoccoli » e dai francesi *en chausson*. Velate il disopra della frittata con del burro fresco e servite ben calda.

1537. — Frittatine iredde alla Russa.

Queste frittatine, che vengono guarnite con caviale, sono servite in Russia come fuori d'opera nel *zakuski*, mentre, invece, in Inghilterra, vengono servite in fin di pranzo insieme col formaggio (Chester o Stilton). Queste frittatine vengono confezionate dentro padelline così dette « danesi », a 7 compartimenti distinti, perciò molto ben adatte per la loro cottura, poichè si possono far friggere 7 frittate oppure 7 crespelli (*crépes*) alla volta. Preparate una frittata ordinaria, alquanto accentuata nell'assaporimento delle droghe, particolarmente col pepe di Cajenna. Dopo aver messo, in cadaun compartimento della padella danese, grosso come una noce, del burro, versateci, in ognuno, una cucchiaiata del suddetto apparecchio. Ponete a cuocere su fuoco vivo, ed allorchè le frittatine saranno colorate da una faccia, rivoltatele con una forchetta, ma senza rimettere la padella sul fuoco, e lasciandole soltanto asciugare un istante nel loro compartimento. Toglietele, ponetele su d'un piatto fondo a raffreddare, e quando saranno diaccie, guarnitele di caviale

che stenderete sulla faccia non colorita. Conservatele nell'armadio a ghiacciaia fino al momento di servire in tavola.

1538. — Frittata alla Nantua.

Fate cuocere una frittata con 5 a 6 uova, e quando sarà per prendere corpo, distendeteci nel mezzo una salsa piuttosto densa al burro di gamberelle, accentuata con una punta di pepe di Cajenna e con essenza d'acciughe. Ricopritela coi lembi della frittata, e questa rivoltatela nel porla sul piatto, onde nascondere la ripiegatura. Salsate con salsa d'acciughe molto chiara.

1539. — Frittata d'uova di struzzo o frittata del deserto.

Siccome l'allevamento di questo gallinaceo tende a propagarsi e far buona prova nei paesi meridionali d'Europa, diamo una ricetta di frittata confezionata con un sol uovo — che equivale a 12 uova ordinarie di gallina — poichè è l'unica maniera in cui generalmente viene impiegato. Rompete l'uovo dalle due estremità, e versatene il contenuto in una terrina, aggiungetegli 2 bicchieri di panna, un po' di passato di pomidoro, una cipolla ed uno spicchio d'aglio tritati e soffritti nel burro; del *pimenton* (peperone rosso forte) (in mancanza di *berberi*), tagliato a dadolini, sale, pepe di Cajenna, e rasura di noce moscata. Sbattete ed incorporate bene tutti gl'ingredienti, e fatela friggere in padella; preferibilmente nella frittura d'olio d'oliva. Servitela con salsa di pomidoro a parte.

1540. — Frittata all'Alicata (1).

Preparate una foglia di pasta a *pannequet* piuttosto sottile, e della larghezza della frittata che volete fare. Serbatela in stufa. Cuocete una frittata ordinaria; e prima di chiuderla, mettetele, nel centro, della besciamella al burro di gamberi mista a delle code sbucciate di gamberini. Avvolgete la vostra frittata nella foglia di *pannequet*, la quale avrete leggermente stratificata con farcia di gamberini. Rotolate tutto, dategli 3 minuti circa di forno e drizzatela su apparecchio di riso Carolina. Salsate con salsa perigordina.

1541. — Frittata con le mele.

Dato l'odierno eclettismo delle vivande, una frittata con le mele può tanto imbandirsi per antipasto o primo piatto, come per pospasto o dietropasto (per seguire la locuzione del traduttore del De Varenne, cuoco del Marchese D'Uxelles), o piatto dolce.

Rompete 4 uova in una casserola, aggiungete una presa di sale e mezzo decilitro di panna, sbattete con la frusta. Sbucciate 2 grosse mele, di buona qualità ma non troppo mature, cavate via il torsolo, fatele a quarti, dividete ogni quarto in 3 fette.

Ponete sul fuoco una saltiera con un pezzetto di burro, metteteci dentro le mele e cuocetevele senza che si disfaccino. Sciogliete un altro pezzetto di burro in una padella, accomodatevi le mele sul fondo, versate le uova, cuocete la frittata. Colorita da una parte, voltatela dall'altra per mezzo di un piatto; preso colore anche da questa faccia, fatela sdrucciolare sul piatto e servitela.

---

(1) *Sebastiano Alicata, eccellente capo cuoco di Catania.*

NB. — Se la frittata servirà per piatto dolce, s'inzucchererà prima di mandarla in tavola e si luciderà con la salamandra.

1542. — Frittatine minuscole alla Moscovita.

Fate, con 6 uova sbattute, assaporite e addizionate con poca panna, 6 crespelli d'un uovo cadauno, servendovi d'una padellina minuscola. Appena freddi, guarniteli con caviale nell'interno, poi rotolateli e poneteli su d'una fetta di lingua affumicata. Possono servire per fuori d'opera nei *zakuski*.

1543. — Frittata fredda del tourista.

Fate, come di pratica, una frittata semplice e poco spessa con 4 o 5 uova; quando sarà cotta, fatela scivolare su d'un piatto per lasciarvela raffreddare. Appena diaccia, guarnitela con un passato misto ottenuto con puréa di prosciutto cotto, pesto nel mortaio, e bianco di pollo arrostito oppure allesso, unito ad eguale quantità di burro. Assaporite con sale, pepe e mostarda. Passate pel setaccio di fili di ferro, e distendete questo passato misto sulla frittata che arrotolerete come se fosse uno *strudel* tedesco o un crespello (*crépe*) alla francese.

1544. — Frittata del cacciatore.

Pestate nel mortaio la carne arrostita d'un fagiano, con 30 gr. di burro; assaporate con sale, una presa di pepe di Cajenna ed una di spezie, ed aggiungeteci 2 cucchiaiate di salsa spagnuola ben ridotta. Dopo fatto ben amalgamare il battuto, passatelo per setaccio di fili di ferro finissimo. Fate una frittata di 5 a 6 uova, ed allorchè sarà quasi cotta, distendeteci il passato nel mezzo (1), quindi avvolgetela come si pratica per le frittate ripiene. Impiattatela ed irroratela con dell'essenza (*fumet*) di selvaggina.

1545. — Frittata di rane alla Casoratese.

Disossate un Kgr. e mezzo di rane che avrete fatte bollire con acqua e sale durante 3 minuti. Mettete in una bacinella 12 torli d'uova, una cucchiaiata di farina di semola, 200 gr. di formaggio di grana lodigiano tagliato col tagliatartufi, poco sale e pepe; mescolate bene, uniteci la polpa delle rane che avrete fatta rosolare nel burro con poca cipolla fina; sbattete a neve 8 chiare d'uova, e mescolate al tutto adagino. Untate una teglia d'argento o di porcellana oppure un grosso piatto ovale con burro crudo, un poco abbondante, infarinate leggermente, disponeteci sopra il composto. Datele 10 minuti di forno caldo e servite caldo nella tegghia.

1546. — Frittata colla Portulaca.

La portulaca — detta *pourpier* dei francesi — è una pianta erbacea molto comune nei nostri orti, ma dai nostri cuochi quasi affatto ignorata o, per lo meno, per nulla impiegata, come tante altre erbe, p. e. l'ortica, il rabarbaro, l'acetosella, ecc. che invece, nel Belgio, in Francia, in Inghilterra, in Russia, ed altri paesi sono molto comuni. La portulaca, che per la quantità di sali nitrosi contenuti riesce molto

(1) *Se si vuole renderla più delicata e saporita, si può aggiungere una dadolatina di tartufi neri, oppure dei tartufi bianchi trinciati sottili col tagliatartufi.*

rinfrescante, si presta a fornire eccellenti vivande, tra le quali le frittate, come gli spinaci, gli sparagi ed altri erbaggi più noti o più comunemente impiegati.

Procedimento : Prendete delle punte di portulaca — detta volgarmente « erba porcellana » — co' suoi gambi rossicci ; lavatele con molt'acqua, prelessatele con acqua e sale. Fate sgocciolare, premendole colle mani e strizzandole come per gli spinaci, la bietola e simili. Tritatele e fatele soffriggere in bianco nel burro, assaporandole con pepe e sale ; quindi ritiratele dal fuoco e lasciatele raffreddare.

Sbattete le uova come per confezionare una frittata colle erbuccie, e quando tutto sarà pronto, incorporateci la portulaca ; rimestate e fate la frittata verde od erbazzone, come quella di spinaci.

1547. — Frittata Spumetta (*Omelette mousseline*).

Lavorate a parte ogni tuorlo d'uovo con una cucchiaiata di panna doppia fresca ; così, pure, montate a parte gli albumi d'uova ; quindi riunite tuorli e bianchi ed amalgamateli per bene ; fate friggere su fuoco vivo con del burro chiarificato. Servite al naturale.

1548. - Frittata alla Bearnese. — Frittata con funghi e carciofi ripieni.

1549. - Frittata alla Durand. — Con tartufi e punte d'asparagi.

1550. - Frittata all'egiziana. — Con tartufi e polpa di quaglie.

1551. - Frittata alla fiamminga. — Con spinaci e animelle.

1552. - Frittata alla Redford. — Con farcia di fegatini.

1553. - Frittata Robert. — Con lardo e cipolle.

1554. - Frittata alla Dieppese. — Con ostriche, polpa d'asello e funghi.

Panicelli o Infogliate (*Pannequets*).

Queste frittatine piatte — alle quali già accennammo nella prefazioncella anteposta, come cappello, alle generalità sulle frittate — corrispondono a quella frittata che i fiorentini designano sotto il nome di « frittata trippata », consistente in una frittata in foglio o sfogliata, cioè piatta, larga e sottile, che una volta ripiena di un qualsiasi conveniente apparecchio o guarnitura — come p. e. il cacimpero o « fonduta » di fontina, alla piemontese ; oppure di spinaci già cotti nel burro come la frittata alla Celestina od alla Certosina — viene rotolata come gli *strudel* dei pasticcieri tedeschi, quindi passata nella pastella e intrisa di farina, e poi fritta nel burro o nello strutto.

Si vuole che il nome di *pannequet*, dato alle frittate « infogliate » degli antichi cuochi italiani dai francesi, derivi dalla corruzione del tedesco *pfannekuchen* e consistono in frittatine stiacciate, composte di uova frullate o rimestate, che vengono guarnite con qualsiasi apparecchio — particolarmente per bocconcini o rocchettini (*bouchées* o *croquettes*) — oppure con qualche passato (purèa) mantenuto serrato, e che

rotolato dentro il foglio della frittata piatta — come per le coppiette (*paupiettes* dei francesi) e mantenuto ben serrato affinchè il contenuto non n'esca, vien tagliata a losanga e servita su salvietta — come varietà nei *Fuori d'opera caldi* — senza alcuna salsa d'accompagnamento.

Uova di Vannello, di Gabbiano, di Piviere, ecc.

In questi ultimi tempi, in cui l'esoterismo (alcuni direbbero addirittura *snobismo*) dei cuochi parigini fa loro accettare dall'Inghilterra (la « perfida Albione » d'una volta) e perfino dalla Germania — non parliamo poi della Russia che ha pervaso e rivoluzionato la cucina francese — le più strane vivande; anche le uova di vannello o pavoncella, di gabbiano, di piviera, ecc. (1), corrono sul mercato di Parigi, come in quelli di Londra e di Berlino, attingendo dei prezzi da miliardarii americani. È forse questo uno dei motivi, più vero e maggiore, che ne diffuse la consumazione. Del resto i Trimalcioni, gli Eliogabali romani non si comportavano altrimenti colle uova di fenicottero e colle lingue di pappagalli o di usignuoli cantori.

Le uova di vannello — cui già accennammo nella prefazioncella — sono poco più grosse di quelle di picciona. La loro albumina, una volta cotta, è di tinta leggermente opalina, mentre il tuorlo tende all'arancio. Vengono cotte nell'acqua come le uova sode e vengono servite generalmente fredde, come vedemmo nei fuori d'opera, disposte in un nido di teppa o muschio verde, oppure in una bordura di crescione.

Possono anche essere servite in geladìe dentro piccoli stampi per dariole, ed anche con salse da rifreddi. Del resto si può dire che le fin qui descritte trattazioni delle uova siano applicabili tanto alle uova di vannello che di gabbiano, come a quelle di piviere ed altri palmipedi, avvertendo che anche quest'ultime vengono, preferibilmente, servite sode e fredde (2), adagiate su d'un letto di crescione o di prezzemolo. Ecco pertanto le principali preparazioni:

1555. - Moderna (*fredde*). — Molliccie deposte in stampini per darìole, incamiciati e foderati di pasta certosina. Rizzati intorno ad una macedonia di legumi legati con maionnesa e foggiati a duomo.

1556. - Nido (*fredde*). — Mollicci, disposti in nido di burro Montpellier, adagiato sul piatto in forma di cornetto. Le uova verranno situate sul margine del nido, con gelatina bianca tritata nel mezzo, e circondata da crescione d'orto (*alenois*).

1557. - Reginetta (*fredde*). — Uova modellate in stampini per darìole, incamiciati con gelatina; foderate a quadretti bipartiti (uso scacchiera), composti di lamelle di tartufi neri e di albume di uova sode, con cespuglietto di punte d'asparagi in insalata nel mezzo, e bordura di semilune dentellate in gelatina bianca.

1558. - Reale (*calde*). — Uova disposte su piccoli panicelli (*pannequets*) di passato di pollo legato, affogato negli stampi per tortelette. Asportare il centro per metà onde disporre ritte le uova. Velarle con un leggero passato di funghi e cosparso di tritume di tartufi.

---

(1) *Tra gli eccetera, siccome oggidì vengono messe a profitto le uova di varii palmipedi — che sono innumerevoli, cominciando dalla grande anitra polare, o* anas glacialis, *venendo ai pinguini, ai cormorani, ecc., così, dovrebbero comprendervi anche le uova di* Hocco, *gallinaceo dell'America equatoriale; le frittate con le uova di questa tacchina coronata, resero tanto celebre il cuoco francese Villeroux che, fatto prigioniero da una tribù indigena di pelli rosse, venne proclamato re; ma riuscì a fuggire. Così, pure, tra le uova dovrebbero essere comprese quelle di testuggine di mare e di fiume, che sono squisitissime e molto grasse, e servono a confezionare ottime frittate.*

(2) *La cottura delle uova al guscio di gabbiano richiede almeno 6 minuti, e 12 quella delle uova sode.*

1559. - Danesi (*fredde*). — Uova affogate e disposte su crostatine o tortelette, guarnite con un passato di salmone.

1560. — Uova di gabbiano (*mouette*) **all'ipocrasso Viriot** (1).

Fate assodare 18 uova di gabbiano (2); 6 serbatele senza sgusciare, mantenendole nell'acqua tiepida. Scocciate le altre 12 e tagliatele longitudinalmente. Ammannite, d'altra parte, un intriso con tuorli d'uova crudi di gallina, poca farina, un pizzico di sale, qualche cucchiaiata di sciampagna ed un bicchierino di maraschino o di Kirsch oppure di rhum fino. Involgete le uova di gabbiano in quella colla o pastetta e friggetele nel burro chiarificato. Preparate una salsa all'uovo con vino di Sciampagna, qualche goccia d'aceto, un pizzico di zucchero, chiodi di garofano e cannella; procurate che questa salsa riesca ben cotta, ben legata e molto accentuata di gusto. Disponete nel centro del piatto un tondo di pane ben lavorato a coppa, indorato e crostato nel forno; e su di esso accomodate le 6 uova non sgusciate. Intorno al piatto ponete le uova fritte, separandole ciascuna con un bastoncino di cannella spaccato, il cui vuoto guarnirete con chicchi di melograno, e su di ogni uovo collocherete un tartufo tagliato. Salsate gl'intervalli con la suddetta salsa preparata come quella detta anticamente *ippocrasso* (molto in uso nei banchetti d'apparato, sia in Francia, che in Italia), avendo cura che le uova non ne vengano salsate affatto.

Uova di piviere.

Le uova di piviere — come già ho accennato — sono rarissime, specialmente sui nostri mercati, e soltanto in Inghilterra sono assai ricercate, al punto di pagarle fino a 10 scellini l'uno. Compaiono sul mercato soltanto nei mesi d'aprile e maggio. Sono grosse come un uovo di piccione; il loro colore è verdastro e picchiettato di macchiette nere, tantochè rassomigliano, sia come volume che colore, a quelle di corva; ma, allorquando sono cotte e sgusciate, si distinguono facilmente, poichè le uova di piviere sono azzurrognole, trasparenti e d'una estrema delicatezza, mentre quelle di corva (come pure quelle di cornacchia) sono d'un bianco matto, sode al tocco e coriacee sotto il dente.

Le uova di piviere vengono servite al naturale nei loro gusci, facendole cuocere, nell'acqua bollente, durante 8 minuti. Vengono mangiate fredde, drizzate sotto forma di cespuglio, sopra salvietta, oppure in un nido di alga o di sfagno (specie di muschio o teppa verde). A parte, si servono, su d'un piatto, delle fettine di pane burrato, tagliate molto sottili.

Come fuori d'opera freddi si fanno dei *sandwichs* d'uova di piviere, spalmando una fetta sottile di pane, sia bianco che nero, con burro fresco, su cui vengono situate delle fette d'uova sode di piviere; si gustano con sale e si cospargono di tritura di crescione d'orto; si ricoprono coll'altra fetta di pane, facendola aderire con leggera pressione, quindi si tagliano coll'asportapezzo nelle volute dimensioni e forme.

NB. — Come le uova di piviere, in Inghilterra, si trattano quelle d'anitra selvatica detta *Canvas-Back* (ossia col « dorso color di canevaccio »).

(1) *Viriot Charles. Presidente dell'Istituto dell'Alimentazione di Parigi.*

(2) *Detta anche anitra di mare; non si utilizzano che le uova, al pari di altri palmipedi marini, quali l'edredone polare*, l'albatros, *il pinguino, ecc.*

1561. — Uova di piviere alla Regina.

Fate cuocere, nell'acqua bollente, durante 10 minuti, una dozzina d'uova di piviere; sgocciolatele, rinfrescatele ed appena diaccie sgusciatele. D'altra parte, preparate un passato di pollame cotto che pesterete nel mortaio con una o due cucchiaiate di besciamella. Gustate il passato con sale, pepe e pochissima noce moscata raschiata; poi passate attraverso setaccio. Al momento di servire, fate scaldare il passato, badando di non lasciarlo bollire, e rimestandolo incessantemente onde evitare che non brucicchi. — Versate il passato in una crosta per flano, e disponeteci sopra le uova di piviere, che avrete riscaldate. Salsate leggermente con salsa suprema.

1562. — Tortelette d'uova di piviere.

Foderate con pasta fina alcuni stampi, ben fondi, da tortelette; riempiteli di riso per farli cuocere; e svuotateli quindi con cura, non lasciando alcun grano aderente alla pasta. Guarnite il fondo delle tortelette con un buon passato di fegato grasso e situate in cadauna un uovo di piviere.

1563. — Uova di piviere in cassette.

Burrate di quelle piccole cassettine di porcellana dette *cocottes*, e rompeteci un uovo di piviere crudo in cadauna. Spargetevi sopra un po' di sale ed una cucchiaiatina di panna. Ponete le cassettine in una saltiera con acqua calda; appena le uova saranno sufficientemente affogate, disponete le cassettine su d'una salvietta. Servite a parte, contemporaneamente, delle fette di pane burrate, tagliate sottilissime.

1564. — Uova alla cinese.

Si è detto da molti che i cinesi mangiano le uova putrefatte. Bisogna intenderci. Gli abitatori del celeste Impero apprezzano soltanto le uova che hanno conservato, per varii mesi, mediante un processo o trattamento chimico che le rende più squisite al loro palato, senza però presentare verun sintomo di putrefazione, poichè quelle uova non hanno nessun cattivo odore. Ecco il loro metodo:

Procedimento: Lavano primieramente le uova; quindi le lasciano immerse, durante varie ore, in una salamoia aromatizzata con timo (antiputrido per eccellenza, d'onde il *tymol* d'uso antisettico), chiodi di garofano, lauro ed altre droghe speciali. Con questa salamoia essi confezionano una pasta molle, che mescolano con del sale e della calce. Questa pasta viene versata, in seguito, sopra le uova, che vennero prealabilmente ben disposte a strati uniformi in una botte, e quando il recipiente è colmo, lo si chiude ermeticamente. — In capo a varii mesi, quando le uova vengono estratte dalla botte, sono diventate affatto nere e si direbbero in stato di putrefazione; mentre invece non è vero affatto, poichè le uova, così conservate, non hanno odore di sorta, e scevre da tossine.

I cinesi riconoscono in quelle uova conservate con tal metodo, delle virtù afrodisiache, tanto più potenti se le uova vennero serbate più a lungo nei barili; come da noi il buon vino vecchio.

1565. — Uovo di struzzo " Brazzà di Savorgnan „ (1).

Preparate su di un piatto di servizio un cestino in burro di bella forma, crostinatelo con gelatina e mettetelo sul ghiaccio. Assodate un uovo di struzzo, regolandovi per la cottura in questo modo: Pesate l'uovo, e calcolate 7 minuti di cottura nell'acqua bollente salata per ogni 50 gr. del suo peso (ammesso che l'uovo di struzzo pesi circa 600 gr., occorrono circa tre quarti d'ora di cottura). Rinfrescatelo, raffreddatelo e sguscia-

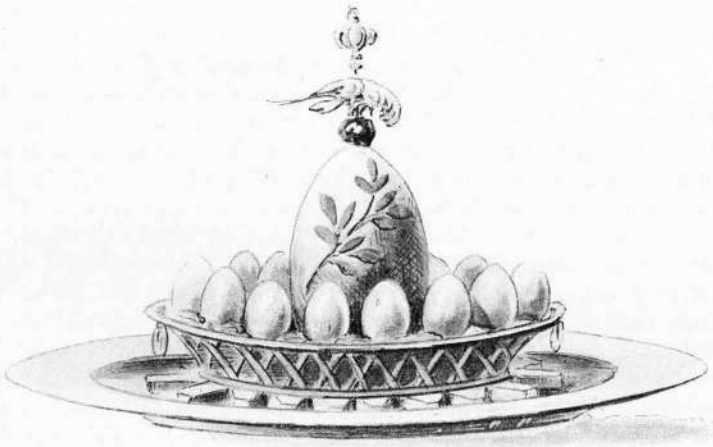


Fig. 59 — Uovo di struzzo.

telo. Cuocete bazzotte 14 uova comuni; sgusciatele, mozzatele in basso, tenetele dritte. Preparate una salsa *Chaufroix* rosa, rilevata con salsa Worcester e punta di pepe di Cajenna; salsate tutte le uova belle e liscie; collocate il grosso uovo nel centro del cestino, decoratelo con lingua salmistrata, infilatelo con un'asticciuola guarnita. Collocate intorno l'altre uova, e servite con una salsiera di ravigotta a parte (*V. figura 59*).

Uova di pesci.

1566. — Del Caviale o Ikra.

« *Caviare to the general* » cioè: « Caviale pel popolo », fa dire Shakespeare ad Amleto. Così, con questa frase si ha la prima menzione letteraria dell'uso e diffusione del caviale nell'Europa occidentale — al XV secolo —, particolarmente in Inghilterra, ai tempi di Enrico VIII e delle sue figlie regine: Maria Tudor ed Elisabetta, quando gl'inglesi per la prima volta navigarono nel Mar Bianco.

(1) *Illustre viaggiatore italiano — benchè al servizio della marina da guerra francese —. Fece numerosi viaggi d'esplorazione in Africa, e venne nominato governatore del Congo francese. Morì pochi anni or sono.*

Prima che altrove, il caviale — detto *ikra* dai russi, parola che significa uova — venne importato in Italia; lo stesso Platina, nel libro X *De Obsoniis*, dopo avere trattato della cucinatura dello storione, fa cenno di quel *Conditum quod Caviare vocant*; e lo fa servire su biscotti o su fette di pane, come si pratica oggidì.

Erano gli italiani che provvedevano, co' loro traffici, tutte le « delicatezze », ai signori europei. Anche nelle piccole città germaniche si era stabilito qualche italiano che commerciava in leccornie. E probabilmente sono stati gli stessi italiani ad introdurre il caviale nella Russia meridionale dai paesi tartari, ove trafficavano da tempi antichissimi, rimontanti al glorioso viaggio di Marco Polo, cioè sull'inizio del 1300.

Il centro del commercio del caviale è oggidì la città d'Astrakan sul Volga, ed anche le coste del Mar Caspio, dalle quali regioni viene diffuso (specialmente mercè l'agevolezza dei frigoriferi e la maggior celerità del trasporto, una volta laboriosissimo e lunghissimo) in tutta Europa e nelle Americhe del Sud.

Il caviale è costituito — già ne facemmo un breve cenno negli *Antipasti* e nei *Zakuski* — da uova di pesci, particolarmente da grossi storionidi, quali il *Beluga* (che fornisce il caviale più fino e delicato, e rende il 10 0[0 del loro peso totale — che talvolta raggiunge i 6 quintali — in caviale), dal *Ossetrova* — che dà, in media, 6 chilogrammi di caviale, ed anche il doppio, qualora le sue uova siano molto grasse ed abbondanti —; dallo *Sheruga*, o storione comune, che si trova più numeroso delle altre due specie, e che dà da 1 Kgr. e 1[2 a 4 Kgr. di uova, meno grasse e meno squisite delle precedenti. Finalmente, lungo le coste del Mar Caspio, si ricava il caviale da altri pesci, ma è meno pregiato, e di colore gialliccio. Sul lago di Baikal si ha invece dell'ottimo caviale di *albo*, di *homul*, di *sterlet* e di *beluga*.

Lo storione si pesca tutto l'anno, salvo un riposo di due mesi — voluto dalla legge russa — in giugno e luglio. Le stagioni di autunno e di primavera sono le più propizie alla pesca. I pescatori — che hanno profittato dei due mesi obbligatorii di riposo per stringere i loro contratti con le agenzie o *comptoirs* principali d'Astrakan — recano i prodotti della loro pesca a quelli stabilimenti, i quali sono forniti d'un personale capace e pratico per la delicata operazione della pulitura delle uova e della conveniente salatura, che dev'essere adeguatamente dosata e proporzionata a seconda della stagione e della qualità.

Infatti, nella stagione calda, occorre una maggior quantità di sale; specialmente se il caviale è destinato a lontana esportazione. Anche gli stessi pescatori, in certe occasioni, sono obbligati a procedere alla salatura del caviale, affinchè le uova non vadano a male, ed allora si ha il caviale salato; conciossiachè il pescatore non conoscendo la dosatura giusta del sale, la fa piuttosto grossolanamente. Questo caviale molto salato è assai meno apprezzato del *malosol-ikra*, che è il caviale più fino (specialmente se di *beluga*, le cui uova non vengono mai compresse durante l'operazione della lavatura sui setacci reticolati, onde trarle fuori dal loro involucro o pellicola, e ciò perchè l'*ikra* di *beluga* è delicata e preziosa), che va pochissimo salata e specialmente se consumata allo stato di freschezza relativa. Il sale impiegato è il più puro; nè si potrebbero impiegare altri mezzi chimici moderni di conservazione, perchè questi prodotti toglierebbero al caviale tutta la sua delicatezza.

Il caviale dev'essere mangiato con forchette speciali di bosso fino, oppure di madreperla, come usano i russi, poichè il contatto del metallo nuoce al suo gusto.

Il caviale viene servito, come vedemmo nei *Zarakuski*, in varie maniere, sia su delle semplici fette di pane butirrate o tostate, ed assaporito con poco pepe e sugo di limone, ed anche — come usano i russi — con della cipollina o maligia tritata (al pari di quanto si fa da noi per il tonno sott'olio). Molto reputati sono i *sandwichs* ed i *muffins* come pure i così detti *canapés* alla russa (specialmente come vedemmo per quelli coi *kilkis*); i bocconcini, i pasticcini, le tortelette, i timbaletti, ecc. Il caviale è un principale ingrediente della insalata russa e del cappone magro dei genovesi. A questo titolo, vi partecipano anche le « bottarighe » o « bottarghe » che non sono altro che uova di muggini od altri pesci, racchiuse e soppressate dentro la loro vescica, dopo avere subìto una leggiera salmistratura ed affumicatura (v. *Zakuski*).

Il caviale va conservato dentro vasetti di cristallo o di porcellana, oppure mastelletti di legno, e ben coperto e mantenuto in luogo fresco o ghiacciaia. Così, pure, nel servizio alla russa, durante la stagione calda, i preparati col caviale vanno tenuti fino all'ultimo momento sul ghiaccio, poichè il caldo fa perdere le loro preziose qualità a quelle uova minuscole.

1567. — Timballo di caviale alla moscovita.

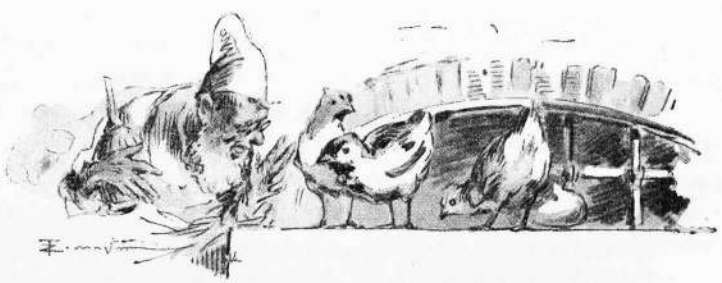
Incamiciate con gelatina uno stampo per rifreddi o geladìe; applicate uno strato di caviale sulle pareti, mescolandolo a gelatina di pesce; guarnite il timpano con latteruoli di carpione cotti in un leggero soffritto irrorato con vino di Chablis; ricoprite con un cent.

di gelatina ed ornate, per terminare, con coralli di ricci di mare. Affossate lo stampo in uno strato di ghiaccio trito fino al momento di servire. Smodellate come per un aspicco (*aspic*), sopra la salvietta ripiegata, e servite a parte una salsa tartara guarnita di sott'aceti, particolarmente citrinoli (*ogoursis*) e funghi (*gribouis*). Serve questa formola per *Zakuski*.

Uova di tartaruga.

Per quanto poco suggestivo questo titolo, atto a suscitare piuttosto un senso di disgusto e di ribrezzo, pur tuttavia — lasciando da parte le uova di alcuni sauri, come il coccodrillo e l'iguana — noi troviamo nei chelonii, come per le testuggini o tartarughe, particolarmente quelle acquatiche e sopratutto quelle di mare, una produzione d'uova che formano la delizia dei buongustai sud americani, specialmente degli abitanti le isole Antille, quelle del mare dei Caraibi dette isole Tortugas.

Oltre la poderosa autorità di Alessandro Dumas, che vanta la squisitezza di quelle uova nel suo *Grand Dictionnaire de la Cuisine*, e di quelle di molti viaggiatori, troviamo ogni giorno la conferma di questo prodotto gastronomico dei climi torridi, che molti buongustai europei assaggiarono in tutte le maniere che si cucinano le altre uova, salvo al guscio.... che non hanno, e che è rimpiazzato da una leggera membrana, molto più resistente di quella delle uova non nate di pollame.



CAPO VI.

DEI PESCI E LORO SALSE

Tanto i Greci arcaici che i Romani ebbero una passione smodata per i pesci, specialmente in umido (come i potagetti o zimini dei cuochi del rinascimento italiano), e per le salse da pesci. Basti dire che un fondo tipico o madresalsa per manipolare varie salse o condimenti (*conditura*) era il famoso *garum* che, oggigiorno, corrisponderebbe, presso a poco, all'essenza d'acciughe dei *grocery*, ossia droghieri inglesi; ma che costava delle somme assai vistose.

Questo *garum* che Rondelet, nella sua opera *De piscibus*, pubblicata nel 1554, asserisce — contrariamente all'opinione di molti altri che lo precedettero in quelle ricerche, tra i quali Francesco Rabelais (il quale pretese avere ritrovato la formula per ricostituire il *garum*, come pure una salsa verde piccante dei romani la quale, come egli assicura: « *vous épanouit le cerveau, esbaudit les esprits animaux, rejouit la vue, ouvre l'appetit, delecte le gout, assure le cerveau* ») non essere tratto dalle interiora del maccarello o scombro, ma bensì da quelle dello zerro (*Sparus Smaris*), della famiglia degli Sparoidi, ovvero dallo scaro dei mari Cantabrici, detto, per i suoi varii colori, pappagallo di mare.

Il prefato Rondelet pretendeva, a sua volta, di aver trovato la formola del *garum*, o, per lo meno, una ricetta di qualità superiore a quella dei romani, che chiamava *oxigarum*, che formulava nel seguente modo: « Condite con molte spezie ed unite del prezzemolo tritato ai vostri filetti d'acciughe, macerateli in olio ed aceto e cuocete fino alla dissoluzione, sur un fuoco lento ».

Infatti il *garum* si maritava all'olio, al vino, all'aceto mielato, all'acqua, costituendo le salse derivate, dette *oleogarum* o *garoleum*, *enogarum*, *oxigarum*, *idrogarum*, oltre a quelle cui s'univano

alcune droghe, come il croco o zafferano (che fa ancora parte di alcune minestre di pesci, come il *cacciucco*, la *sburrita* e la *bouillabaissa*, derivata per avventura dai greci, che, come si sa, fondarono *Massilia* (Marsiglia) e Nikea (*Nizza*), tutte colonie dei focesi), il *laser piticum*, il *silphyum cirenaicum*, il *malabatrum*, l'*asa fetida*, il *piper ligusticum*, il *piper longus*, tantochè quelle salse diventavano costosissime e tali da giustificare quella giudiziosa rimarca dello spenditore spartano, che avendo portato un grosso pesce da un cuoco ateniese perchè gli facesse una salsa appropriata, ed avendo sentito enumerare tante droghe carissime, tagliò corto, dicendo: « M'accorgo che mi costerebbe assai più la salsa di quanto ho pagato il pesce ». Questo aneddoto, riferito da Diogene Laerte, diede luogo al ben noto proverbio, ancora in voga: « Costa più la salsa che il pesce ».

Infatti troviamo in Celio Apicio la ricetta di una salsa agrodolce, ch'è un infuso vinoso di tutte le droghe ed aromati noti in quell'epoca. Giudicatene: « Vino greco, muschio, aceto, olio di Venafro, miele, uva passa, nocciole, pinocchi, mandorle, succo di limone ed arancio, spezie diverse, pane grattugiato, formaggio, uova, maggiorana, prezzemolo, rosmarino, ecc. ». Perciò non è da maravigliarsi se quello spartano rimanesse spaventato all'enumerazione di simile poliaromata.

Ritornando alle salse tipiche per pesci, basta consultare il suddetto libro *De Obsoniis* e *De Re Culinaria*, attribuito a Celio Apicio, e particolarmente il capitolo dove tratta degli *Epimeles* o *Condita*, per farsi un'idea della farragine di combinazioni che, greci e romani ed anche iberi, ispani, e cartaginesi, sapevano trarre dal *garum*, il quale veniva fabbricato, particolarmente il migliore, detto *Garum Sociorum* (per avventura un sindacato di varie società per sfruttare questa salsa essenziale, molto costosa?), nella Spagna, a Cartagena ed a Tarragona (1).

Oltre al *garum*, vi era un'altra essenza di pesce, che veniva detta *Muria*, la quale sembra venisse confezionata con interiora di tonno o di sgombero, di scaro o d'altro pesce grasso, come la palamita, ecc. La *muria* proveniva da Barcellona, d'Antibo — presso Nizza — dalle coste Calabre e Dalmate.

L'*alex* o « alece » era un'altra salsa all'essenza di pesce (probabilmente dell'alice o della sardella), molto più ordinaria delle due summentovate, come quella che sarebbe stata — al dire di Averani — « il fondigliuolo della *muria*, cioè la parte più grossa o corpulenta che restava, colato e spremuto il sugo de' pesci per far la *muria*; ma, poscia, cominciò a farsi d'ostriche, di gamberi, d'echini, di ortiche di mare ed altri somiglianti ai pesci, e persino di curatelle di triglia ». — A questo proposito, narra Seneca, che: « Apicio, principe dei golosi, propose questa gran questione da deliberarsi dal Senato dei ghiotti: « come potesse farsi l'alece colle curatelle delle triglie », e tutti provocò a discoprire questo importantissimo segreto ». — Galeno parla d'un ghiottone che comperava delle triglie specialmente per stemperarne la curatella ed il capo dentro una salsa, o meglio guazzetto, o intingolo, che chiamava *garoleo*, nel quale intingeva le carni delle triglie. Così, procedendo nel compulsare i vecchi trattati, troviamo che esistevano già, fin da quei tempi arcaici, i potagetti, i guazzetti ed alcune salse confezionate a base d'essenza o fumetto di pesce, di crostacei, di testacei, come pure i brodi ridotti e fondi magri usati dai cuochi moderni. Lo stesso dicasi per alcune guarniture di magro.

Il *garum* serviva di tornagusto nei principii di tavola e veniva misticato con olio liburnico, ossia di Croazia — ch'era aromatizzato con *inula helenium*, con *cyperus longus*, con foglie di lauro, ed altri aromi e droghe infusevi — oppure con olio del Venafro, ch'era appositamente spremuto dalle olive acerbe o immature; come rilevano Palladio: *De Re Rustica*, lib. XI e Catone, nel capo

(1) *Era il* garum *il più lodato e più prezioso delle altre salse, e costava carissimo, poichè vendevasi oltre una piastra la libbra; perciò Seneca la chiamava:* pretiosam saniem (*sanie preziosa*) *e Marziale:* munera rara (*doni rari*). *Costava questo* garum *fino a 500 sesterzi al gallone.*

LXV, di un libro col medesimo titolo, i quali affermano — contrariamente a quanto si pratica oggigiorno — « che, più farai l'olio colle olive acerbissime tanto più sarà ottimo » (*Quam acerbissima olea oleum facies, tam oleum optimum erit*). Oltre che coll'olio, veniva misticato con aceto di Lesbo, che era un aceto aromatico, come p. e. quello al dragoncello dei moderni, e serviva anche a condire e fermare i pesci fritti, versato caldo sopra, come la « carpionata » o « scabecciata » o « giàda » od altra marinatura moderna.

Un'altra salsa da pesci era l'*atramenta* o *jus nigrum*, costituito, come lo dice il titolo, da un fondo negro — come, per avventura, il brodetto spartano —, che s'otteneva coll'inchiostro dei così detti calamai, seppie, muscardini, ecc. Questa salsa la troviamo — sotto il titolo di *savor negro* — negli Epularii italiani trecentisti e nella numerazione delle vivande di pesce dei banchetti Viscontei e Sforzeschi di Milano. Così, pure, facevano — come dicemmo — salse prelibate colle curatelle di triglie, ma costosissime ; come, eziandio, collo sterco dell'astaco e dell'aragosta, stemperandolo con olio di Venafro, oppure Liburnico, *garum*, tuorli d'uova sode, pepe ligustico, e via dicendo.

Come l'*atramenta*, così il sangue di alcuni pesci serviva a fare salse. Nell'Epulario italiano trecentista dell'Università di Bologna, scoperto da Olindo Guerrini, menziona, per la lampreda, di raccoglierne il sangue per farne sapore o salsa.

I crostacei venivano pure accompagnati da una salsa fatta con la loro così detta « cera », oppure coi « coralli » di ricci di mare, stemperati nello stesso oleogaro, o con il comino (finocchio orientale), d'onde la *cominata* degli Epularii italiani del 300.

Il famoso intingolo Bajano (da Baja presso Pozzuoli, nella Campania) era una salsa fatta con essenza d'ostriche e di spondili di Baja, con actinie (zoofiti marini), misti a pinocchi abbrustoliti, a ruta, semi di sedano, pepe, coriandro, comino, savore (sapa di mosto) ed olio del Venafro.

Nel capo II, § 2, del libro d'Apicio, trovasi la descrizione di un intingolo allungato con vino ed acqua, misto ad aromi, che non è altro che il brodetto o corboglione dei nostri trattati moderni, cioè un *court bouillon* o « brodo abbassato » (*bouilla-baissa* dei provenzali, ossia *bouillon abbaissé* delle antiche metodologie francesi), nel quale, come oggidì, vengono cotti i grossi pesci, per servire quindi a contribuire nella confezione delle varie salse da pesci più conosciute.

Nel capitolo dove Apicio parla delle *Conchiela*, si trovano gli spunti delle salse e delle guarniture moderne per quegli apparecchi che servono alla confezione delle « cappe sante » o « capisanti », ossia delle conchiglie di San Giacomo,

Nel libro X, intitolato *Halieus* (Pescagioni), troviamo le marinate o scabecciate dei moderni, come pure la *salamine saupiquet* delle antiche metodologie francesi, e le « carpionate » dei piemontesi. Con queste marinate o *salmixta* venivano conservati e spediti : dalle Isole Jonie, dal Ponto Euxino, dalla Spagna, dalla Sardegna e da altri siti, i famosi *tarikos* o pesci scabecciati, rinchiusi, colla loro marinatura piccante e drogata (come i *roll-mops* dei moderni), dentro olle, orciuoli o giarre di terra cotta, chiuse ermeticamente — come le anfore del vino — con tappi di creta e bitume, come si pratica, oggigiorno, con i rocchi o « stortoni » d'anguilla del Comacchiese o di Maremma, con i filetti di sgomberi o *laxerti* dei genovesi, e colle rinomate *escabechas* spagnuole di selvaggina (da penna particolarmente), come, da noi, i tordi o le quaglie in concia di Ostuni nelle Puglie; di pernici, di coturnici e simili di Sardegna.

La concia dei *tyrotarichi* era fatta a base di *muria*, ed anche, talvolta, *condita* con aceto e senape per i pesci più fini, coi quali si confezionavano vivande prelibate, come la *patina tyratariki*. Con questa *muria* le Vestali conservavano le carni ed i pesci destinati ai sagrifizii ed ai banchetti jeratici ossia sacerdotali. La *muria* si combinava coll'olio, coll'aceto e col vino, diventando una vera salsa, come i *salmis* o *salmistri* moderni, e la *salamura* o *savore de pessi* degli Epularii italiani del Codice Catanense o *Libro di cucina* del 400, ai paragrafi LXXVIII o LXXX, oltre a quello, detto *Cadelo*, fatto con passato di code di gamberi — Vedi § LXXXVII — o *savore de gamberi*,

che preconizza, oltre le zuppe con le *bisques* già mentovate, i moderni *coulis d'écrevisses*, le salse *Nantua*, *Joinville* e simili.

Pretesero alcuni, che i cuochi italiani non conoscessero il caviale di storione e le salse che ne derivano. Al contrario; già il Platina, che stampò il suo trattato a Cividale del Friuli, nel 1473, dopo aver parlato dello *Storione* nel libro X *De Natura rerum et Ars coquendi*, passa a descrivere il *Conditum quod Caviare vocant*, accennando che i greci erano avidissimi di questa vivanda.

Finalmente, l'imperatore Eliogabalo aveva, egli stesso, inventata una salsa gialla, composta di tuorli d'uova sode, olio Liburnico (già più sopra mentovato), che preconizzava la moderna *salsa tartara*, di cui dirò, a suo luogo, l'origine occasionale, nient'affatto asiatica.

Lo stesso imperatore buongustaio aveva stabilito premii per le salse applicate a ciascun pesce, affinchè guazzassero in un tocchetto o intingolo adatto ed appropriato al loro colore ed ambiente acquoso di vita, cioè imitante l'azzurro turchino oppure il verdastro delle onde fluviali, lacustri e marine. Egli è perciò che, col suo *jus ceruleum*, preconizzava, per avventura, il trattamento *au bleu* per certi pesci di riviera, che si riscontra nelle moderne metodologie francesi.

Mi sono dilungato, forse un po' troppo, sulle salse, brodetti e potaggetti che gli arcaici impiegavano per i pesci, ma quelle salse erano le più ricercate e ritenute come capolavori dei salsatori (*sauciers*) di quei tempi, che, generalmente, erano schiavi o liberti greci, o della Magna Grecia o dell'Asia Minore, particolarmente Siculi o Calabri, come quelli provenienti da Sibari, da Crotone, d'Agrigento, da Siracusa, da Metaponto e da Taranto, perciò molto rinomati per ammannire ogni sorta di vivande di pesci, colle loro salse le più acconcie, come afferma il siracusano Archestatro, che scrisse il più grande poema gastronomico del mondo.

Dei varii trattamenti per pesci

FARCIE DIVERSE E GUARNIZIONI

Dei brodetti o corboglioni.

In origine, i così detti Brodetti o *Broeti* degli antichi Epularii veneziani, ed anche Potagetti dei *Libri di Cocina* quattrocentisti, consistevano in brodi di pesce ristretti, detti anche dagli antichi metodologisti francesi: *Bouillons abaissés* e *bouille abbaisse*, oggidì riserbate soltanto alle zuppe di pesce.

Questo sistema di cuocere i pesci è uno dei migliori, come quello che appartiene alle cotture così dette di affogamento (*pochage*), per cui il pesce conserva inalterata la sua essenza e fragranza.

Ecco come descrive questa cottura prelibata, il Sig. A. Pettini, nel suo opuscolo più volte citato:

« *Prendete un pesce, ben netto, salatelo, ponetelo in una pesciera adatta, appoggiato al disopra dell'anima, sotto la quale avrete posto un* fondo *liquido di cottura, formato con un soffritto di verdure, aromi di cucina e vino — bianco o rosso, a seconda del pesce. — Il tutto in piccola quantità che il pesce non ne sia toccato. Coprite il recipiente, mettetelo a fuoco, che bolla, non troppo forte, e magari in forno. Non scoprite mai la pesciera,*

se non per gettare sul pesce, coll'aiuto di un cucchiaio, un po' del suo sugo. Il tempo che impieghereste per cuocerlo in altro modo, tenetelo nella pesciera, come ho detto. Voi sapete che il vapore acqueo, se racchiuso nei recipienti, ha l'istessa temperatura dell'acqua che bolle — 100 gradi — e perciò, dato il medesimo potenziale fisico, abbiamo i soliti effetti nelle cotture, come se sottoponessimo i nostri ingredienti a cuocere nei liquidi in ebullizione. Nè avrete mai cotto un pesce meglio di così. Se, raccolto il fondo, lo incorporerete in una salsa da mangiarsi col pesce stesso, non sarà avvenuta alcuna dispersione di elementi nutritivi, gli sarà conservato il suo particolare profumo, e se anche la cottura del pesce si sarà prolungata oltre il necessario, il pesce non avrà subìto alcuna profonda alterazione ».

Modernamente il brodetto o corboglione è un liquido di cottura la cui confezione varia secondo la qualità del pesce che si deve cuocere, come pure variano gli ingredienti che servono a comporlo. Ecco le principali maniere di preparare i brodetti o « corboglioni ».

Brodetto A. — Tagliate a pezzi due carote, due cipolle; fatele fondere con burro ed olio, ma senza lasciarle colorire. Bagnate con un decilitro d'aceto bianco che lascerete ridurre a metà. Aggiungete uno spicchio d'aglio, un mazzetto di prezzemolo guarnito e due litri di brodo di pesce o semplicemente acqua. Lasciate cuocere mezz'ora, indi passate il tutto attraverso un pannolino per servirvene quando occorra. Questo brodetto serve generalmente per salmoni, trote salmonate e storioni.

Brodetto B. — La preparazione di questo brodetto è identica al precedente, solo si sostituisce il vino bianco all'aceto. Questo brodetto serve per cuocere trote, branzini, lucci, muggini e simili.

Brodetto C. — Questo brodetto è identico nelle proporzioni al brodetto **A**. È il vino rosso che concorre alla bagnatura di questo brodetto invece dell'aceto. Questo brodetto serve per cuocere anguille, carpioni, pesci persici, ecc. e lo si adopera per le diverse marinaresche di pesce.

Brodetto D. — Consiste in acqua bollita con sale, con addizione di una ottava parte di latte. Serve questo brodetto per cuocere rombi, rombetti, rombole, passere, sfoglie ed in generale tutti i pesci piatti appartenenti alla specie dei pleuronettidi.

Brodetto E. — Questo brodetto è a base di acqua semplicemente salata e lo si impiega per cuocere merlani, mostele, merlucci freschi (*cabillaud*) ed altri simili pesci.

1568. — Brodetto per cuocere aragoste.

Per la cottura delle aragoste e dei crostacei in generale è invalsa l'abitudine di abbondare troppo in erbe aromatiche, verdure ed aceto. Sarebbe però preferibile adottare il sistema di cuocere tutti i crostacei con sola acqua e sale e un mazzetto di prezzemolo guarnito di timo e lauro, abolendo assolutamente il pepe e l'aceto. A detta di valenti artisti, il pepe sottoposto ad una lunga ebollizione, comunica un sapore aspro alle vivande, e nella cottura dei crostacei l'aceto ne scompone le interiora.

1569. — Trattamento dei pesci all'azzurro.

Questo trattamento che le metodologie francesi chiamano *au bleu*, è speciale ed applicabile particolarmente alla trota, al carpione, al luccio, osservando però le seguenti precauzioni: 1.° Il pesce dev'esser vivo. — 2.° Dev'essere sbuzzato maneggiandolo il meno possibile per non togliere quel limo vischioso che l'avviluppa: conseguentemente esso non deve essere squamato che all'istante di cuocerlo. — 3.° Le grosse pezze vengono situate sul graticcio della navicella che verrà inaffiata con aceto bollente, nella medesima quantità che dovrebbe far parte del corboglione, e questo aceto verrà versato tiepido sul pesce per prevenire il più che è possibile lo screpolamento delle carni, mentre la cottura seguirà le sue fasi ordinarie. — 4.° Le trotelle dovranno essere portate in cucina vive, celeremente sventrate e gettate nel brodetto bollente salato ed acetato: questi pesci vengono indifferentemente serviti caldi o freddi, coll'accompagnamento indicato nelle differenti formule che faranno seguito.

Fondi, Essenze e Salse madri.

1570. — Brodo magro di pesce (*fumetto*).

Costituisce la base fondamentale di tutte le preparazioni di pesce. Qualunque pesce è capace di dare questo brodo essenziato o *fumetto* (1), ma è all'esperienza del cuoco, anzi del chimico alimurgico il sapere comperare e scegliere quelli che convengono maggiormente e di sapientemente combinarli, se occorre, poichè alcune di queste essenze (2) o *fumets*, per la loro ricchezza in gelatinosità, riescono deficienti di sapore; altri, troppo grassi ed oleosi, producono dei fondi torbidi ed acri.

Da esperienze comparative già compiute, specialmente per opera dei signori P. Salles e P. Montagnè, la sogliola darebbe, cuocendo, la migliore essenza limpida e poco gelatinosa; perfettamente assimilabile; di sapore gradevole, il che la rende preziosa nella confezione delle principali salse magre. Tien dietro alla sogliola il merlango, che dà, cuocendo, un brodo essenziato, limpido, ma di sapore meno grato di quello di sogliola; però la miscela dei due *fumets* è ottima. Lo stesso dicasi per la mostella (sia di fondo che di scoglio), che dà un'essenza press'a poco come quella del merlango.

Il Rombo e la Rombola, come pure la Passera danno brodi essenziati che s'intorbidiscono cuocendo, contengono molta gelatina, ed il sapore di questi fumetti è più forte dei precedenti.

I prefati autori ed esimii esperimentatori raccomandano l'impiego di questo fumetto per marcare i fondi di gelatine magre ed anche nella confezione di spagnuole magre. Il Salmone e la Trota salmonata producono dei brodi essenziati molto ricchi, ma che si prestano poco affatto per fornire dei fondi basilari.

Questa qualità negativa nel fornire fondi cardinali ossia d'appoggio, la si riscontra in molti pesci che vanno per la maggiore, come: triglie, sgomberi, aringhe, lupo o branzino, acciughe, sardelle, ecc., che producono, d'altronde, delle essenze troppo acri ed oleose per venire convenientemente impiegate.

Ai brodi essenziati di pesci possono aggiungersi anche quelli che s'ottengono colla cozione dei varii testacei, quali: ostriche, mitili, telline, cappe e simili; però questi fumetti non devono intervenire che a

---

(1) « *Fumetto* » *corrisponde al* fumet *dei francesi. Sarebbe, per avventura, il diminutivo vezzeggiativo di « profumetto », di cui, come accade sovente, è sparita la radicale persistendo soltanto la finale?.... Può darsi. Il fatto è che, dialettalmente, s'impiega la parola* fumet *— come, p. e., nel dialetto piemontese, — per indicare un sapore aromatico — specialmente pel vino generoso — che va alla testa; come, pure, in toscano ed in varii dialetti d'Italia, il* fumetto *è costituito da quella azione espansiva di un etere o di un'essenza, come quella d'anice* (mistrà *dei cantoni ticinesi o* becanella *dei lombardi e dei veneti;* sambuca o zambù *dei napoletani*), *che produce, appena spruzzato nell'acqua, un leggero fumo opalino; come, pure, l'assenzio o* absinthe, *espande un fumetto verdognolo. Ciò per giustificare la italianità del vocabolo fumetto. I Dizionarii comuni francesi definiscono il sostantivo* fumet *quale: aroma di carni, di vini, oppure odori esalanti da selvaggina o rilevanti la presenza di alcuno di questi selvatici* (*corrisponderebbe, quest'ultimo, all'odor di bestino che mette i cani da caccia sulle traccie della selvaggina*). *Nel dizionario etimologico dei termini di cucina francesi del Favre si legge questa distinzione:* Les fumets des plantes aromatiques prennent le nom d'essence; les reductions de viande de boucherie celui de glace de viande ou extrait de viande. — *Egli riserva soltanto ai pesci, alla cacciagione, alle crittogame* (*funghi, tartufi*), *la designazione di* fumets, *con aggiunta se di pesce, cacciagione, ecc.*

(2) Essenza. *Vale per complesso sintetico di tutte le proprietà che costituiscono una cosa, e, nel nostro caso, una sostanza alimentare, quantunque il Favre lo riservi — come vedemmo — alle sole piante aromatiche. Nella fattispecie dei fondi o brodi quintessenziali, bisogna aggiungere: che la più semplice espressione delle cotture — secondo gli antichi — era, per le salse, non un brodo, ma un fondo, ovverosia un « brodo legato » mediante la farina arrostita, e quindi venivano messi a cuocere gli ingredienti dentro; conseguentemente chiamavano:* fondo di pesce, *di* selvaggina, *di* legumi, *e via dicendo* (*senza creare confusioni amfibologiche tra essenza e fumetto, come oggidì avviene*), *tutti i brodi preparati per cuocere insieme gl'ingredienti necessarii, vi fosse o no la farina. Dimodochè si dirà, p. e., senza tema d'errare: « Questa essenza ha un buon fumetto », pur essendo, come abbiam visto, due cose distinte e diverse fra loro,* fumetto *ed* essenza, *tantochè in arte cucinaria francese diconsi* fumet de faisan *al fagiano cucinato in purea, e* fumet de gibier *alla purea o passato di selvaggina.*

titolo complementare, e — come giustamente avvertono i prefati autori — non sopportano punto la riduzione.

Generalmente parlando, la cottura del brodo essenziato di pesce dev'essere metodica e regolare, affinchè non intorbidisca e perda molto della sua sapidità.

Osservazioni. — Noi abbiamo dato quì — desumendole dai più noti sperimentatori dell'arte — le norme pratiche per la migliore composizione di un brodo di pesce; appresso diremo dei consumati, fumetti, essenze, ecc., ma intanto ricordiamo che a queste norme si deve attenere il cuoco, non come cieca guida ed in ordine assoluto e prestabilito, ma come giusto mezzo di cognizioni che possono essere variate in certe occasioni. — Quante volte un piatto di Sogliole non ottenne il suo effetto? — Quante altre, il Rombo specialmente, e lo stesso Branzino risultarono immangiabili dopo la cottura? Eccellenti tutti i *pesci piatti*, oltre la sogliola, il rombo, la rombola, la passera, ma potremmo andarne delusi qualora ce ne affidassimo completamente. L'Hélie Augusto, che di recente compose il *Traité Général de la Cuisine Maigre*, molto saggiamente annovera i carcami del rombo per la preparazione dei brodi e consumati di pesce, però non vorremmo gli avesse mai a capitare di doverne estrarre l'essenza da alcuno di quei rombi ed anche sogliole che stazionarono lungamente e sedentariamente, diciamo, presso i bassi fondi di porti limacciosi, imboccature di taluni fiumi, ecc. (1). Non sarà mai abbastanza consigliabile al cuoco l'adagio Manzoniano: « *Adelante, con juicio* ».

Ecco pertanto la formula più razionale per ottenere un buon brodo magro di pesce, atto a servire di fondo. Proporzioni per 5 litri di fumetto:

Procedimento: Stabilite, sul fondo d'una casserola alta, il solito strato aromatico, composto d'una cipolla sottilmente trinciata, di sbucciature di funghi (1 ettogr. o poco più), di un mazzetto guarnito con radici di prezzemolo, e spremeteci il succo di 1|2 limone; poneteci sopra 2 Kgr. circa tra spine e teste di sogliole, di merlanghi, di mostelle ed anche qualche paratura di altro pesce, p. e., teste di salmone, di luccio, ecc. — Bagnate con 5 litri d'acqua e 5 decilitri di vino ottimo bianco; condite con circa 16 gr. di sale e fate partire a pieno fuoco. Appena s'inizia il bollore, schiumate, e quindi lasciate sobbollire regolarmente durante un'ora e mezza. Dieci minuti prima di passare il brodo per garza, aggiungete 6 gr. circa di pepe in grana. Passate e riservate per l'impiego.

NB. — Questo brodo, se deve servire di fondo di bagnatura per le salse magre, sarà conveniente farlo stufare, principalmente poi se dovesse servire per confezionare una spagnuola magra.

1571. — Essenza di pesce.

L'essenza di pesce sta al precedente (*fumet*), come il consumato ricco sta al brodo bianco. Serve specialmente per affogare filetti di sogliola, di rombo, di rombola, ecc. Ridotta, in seguito, serve di base alla salsa di detti pesci.

Procedimento. Per ottenere un litro di questa essenza, fate rinvenire, in una bastardella, con 100 gr. di burro, una cipolla tagliata a fette sottili; 200 gr. di sbucciature di funghi, un mazzetto guarnito con gambi di prezzemolo; aggiungete 2 Kgr., o poco più, tra spine, teste ed altre parature di pesce (sopratutto di sogliole, merlanghi, rombo, salmone e simili), lasciate stufare, durante mezz'ora, coperchiati, rimestando sovente. Ba-

(1) *I* pesci piatti*: Sogliola, Rombo, Rombola, Passera, ecc., sono i più profumati per il genere stesso di vita da loro condotto, diremmo sedentario rispetto agli altri pesci. I pesci piatti costituiscono ciò che avviene per alcuni animali di terra, p. e: il maiale. Laonde, Salles e Montagné hanno prudentemente scartato il Rombo, ecc. per mantenere solo la Sogliola, perchè il Rombo è più facile a ritrovarsi nei bassi fondi melmosi dalle acque meno salubri di quelle ove trovasi la Sogliola, ma sì l'uno che l'altra sono eccellenti al nostro scopo, tanto vero che l'Helie ne fa uso largo, così pure il Gouffé.*

gnate con 3 decilitri di vino bianco ottimo (sia di Capri, sia di Casteldaccia, che di Conegliano) e fatelo ridurre a metà. Aggiungete 1 litro e 1[2 del precedente fumetto molto chiaro, 2 gr. di sale, e lasciate crogiuolare durante 1[4 d'ora, passate per salvietta.

1572. — Consumato di pesce.

Per fare un buon *Consumato di pesce* non è necessario disporre di una gran quantità di pesce, basta avere del consumato — ben inteso — di grasso.

Il cuoco il più abile, e che non limita il suo dispendio, fa molto difficilmente col pesce ciò che egli ottiene facilmente con la carne. Ciò equivale, in un modo o nell'altro, ad una sofisticazione. Meglio adunque mistificare apertamente — ciò che non lo è più — e dettare la teoria come è già invalso nella pratica.

Preparate un buon fondo di casserola con burro, erbaggi, prosciutto e fette di vitello; coprite, fate rosolare a metà; aggiungete parature, pesci ed ossa di pesci con qualche mollusco, se vi è, e qualche ranocchia; versateci mezza bottiglia di Capri bianco; fate cadere a gelo, bagnate con semplice brodo di pesce. Cuocete fino a che la carne sia cotta, passate per staccio. Pestate almeno un 500 gr. di polpa di pesce, mischiatela con 5 chiare d'uovo, diluitela nel consumato, lasciate bollire per 1[4 d'ora, filtrate con la salvietta.

Osservazione: Più breve è il metodo cui accennavamo più sopra: fate un soffritto d'erbaggi, mettete il pesce, bagnate con consumato di grasso. Mettete un mazzolino aromatico, filtrate.

1573. — Diaccia o Gelo di pesce.

È la riduzione quintessenzata del brodo magro o fumetto di pesce.

Si prepara collo stesso procedimento che per la diaccia o gelo di carne; cioè: facendo bollire e ridurre fino a quasi siccità una grande quantità di brodo magro di pesce pochissimo salato. Lo si passa, lo si decanta a più riprese, e quando la riduzione è stata, con sana pratica, condotta al punto designato, la si travasa in una terrina.

Questa diaccia serve per corroborare ed integrare la sapidità delle salse a base di pesce.

1574. — Vellutato di pesce.

È la base fondamentale della maggior parte delle salse di pesce. Si prepara come la vellutata di pollame, sostituendo ai fondi bianchi il fumetto di pesce; avvertendo però, che, essendo suscettibile di annerire più presto, non dovrà essere spogliato che durante 1[4 d'ora al massimo.

Procedimento: Per ottenere 5 litri di vellutato di pesce, procedete alla confezione del rosso biondo, facendo cuocere insieme 300 gr. di burro e 350 gr. di farina; ottenuto il rosso biondo, bagnatelo, appena intiepiditosi, con 6 litri di essenza di pesce, evitando di produrre dei grumoli, il che avviene quando il liquido è troppo bollente. Ventilate in pieno fuoco, schiumate, aggiungete le guarniture: una cipolla puntata con un chiodo di garofano, un mazzetto guarnito con fronda di sedano, il bianco di un porro, e sbucciature di funghi; condite con sale, e lasciate cuocere durante un'ora e mezza. — Passate poscia per stamigna e travasate in una terrina. Ventilate la salsa mentre sta raffreddandosi, per impedire che si formi la pellicola al disopra della salsa.

1575. – Fondi per Spagnuole magre.

Tagliate a pezzi 1 Kgr. di parature di pesci, specialmente testa di rombo, di rombola, aggiungendovi delle spine di sogliole, come si è detto antecedentemente. Fatele soffriggere dentro casserola con legumi uso *mirepoix*, o, meglio, con due cucchiaiate di salsa *matignon* magra e ritagli di funghi. Bagnate, appena il tutto sarà ben rosolato, con due decilitri vino di Madera o di Marsala e fate ridurre. Aggiungete 6 litri d'essenza di pesce e lasciate cuocere durante un'ora e mezza. Passate per garza e tenete in serbo.

1576. – Spagnuola magra.

La spagnuola magra, col vellutato magro suddetto, formano i cardini fondamentali su cui s'appoggia tutta la combinazione delle salse di pesce. L'unione di queste salse basilari co' varii fumetti ed essenze di pesci, co' burri diversi magri, aromi, colla besciamella, salsa di pomidoro, ecc., dà origine alle svariate salse complementari o composte che accompagnano e completano le più ricche vivande di pesci.

Procedimento: Preparate un colato facendo rosolare 200 gr. di farina in 150 gr. di burro; lasciate intiepidire il rosso biondo ottenuto e bagnatelo con 5 litri di fondo per spagnuole magre. Aggiungete un pugillo di sbucciature di funghi e 2 decil. di confettura di pomidoro. Lasciate cuocere durante 3 ore, e spogliate sovente. Passate per setaccio fine; travasate in una terrina e ventilate la salsa durante il suo raffreddamento. Bagnate il colato suddetto con due litri di ottima essenza di pesce e fate partire in pieno fuoco ventilandola a cucchiaiate. Ritirate la casserola sull'angolo del fornello e lasciate crogiuolare durante 2 ore; passate per stamigna. Travasate e tenete in serbo al fresco.

Salse per pesci.

Abbiamo diffalcato, dalle *Salse generiche*, quelle più specialmente adatte e riserbate per accompagnamento dei Pesci e Crostacei; ciò facemmo: non solo per ragioni di metodo moderno, ma eziandio per facilitare le ricerche e semplificare i necessarii adattamenti a ciascun gruppo o serie di vivande come le divisioni stesse della presente metodologia lo richiedevano.

Nulla abbiamo da aggiungere a queste Salse, dopo quanto premettemmo a quelle trattate generalmente. Soltanto facciamo osservare che, per quanto concerne i così detti *Rilievi di pesce*, le salse che gli accompagnano sopportano una consistenza maggiore di quelle che accompagnano le vivande di rilievo di carne.

Salse bianche.

1577. – Salsa col vino bianco.

Fate ridurre, di un quarto, 5 decilitri d'essenza di pesce con un pugillo di minuzie di funghi. Aggiungete due decilitri di vellutato magro e fate ridurre a metà. Legate la salsa con 4 tuorli d'uovo; fate cuocere qualche istante, frustando vivamente; aggiungete,

fuori del fornello, 120 gr. di burro fresco; assaggiatela per rettificare, se occorre, il condimento; aggiungete il sugo d'un limone, e passate per stamigna.

Per dare più delicatezza e sapidità a questa salsa (che serve per velare, abbigliare, o « mascherare » i pesci), aggiungete la cozione ridotta del pesce che deve velare, ed anche una o due cucchiaiate di doppia panna (Vedi, al 1600, la medesima salsa per lucidare a diaccia).

1578. — Salsa Normanna I.

È la precedente, col vino bianco, ma più raffinata. Fate ridurre a tre quarti, 5 dec. d'essenza di pesce con qualche minuzia di funghi. Aggiungete 2 decilitri di vellutato magro e 2 decilitri di panna doppia; fate ridurre a metà, ed aggiungete, lontano dal fornello, ventilando bene la salsa col frustino, 200 gr. di burro e 2 cucchiaiate di panna. Passate per la stamigna.

1579. — Salsa Normanna II.

Fate un vellutato con essenza di pesce; quando sarà ridotto a punto, legate la salsa con 12 tuorli d'uovo (per 2 litri circa di salsa); passate per stamigna e mantenete al caldo sull'angolo del fornello, badando di farle conservare il medesimo grado di calore blando, onde non giri a male. Aggiungete un po' di sugo di limone e burro fino, tanto nel momento di legarla che nell'istante di servirla. Alcuni la terminano coll'addizione di qualche cucchiaiata di cozione d'ostriche oppure di mitili, in mancanza della prima (vedi *Salsa Veneziana per filetti di sogliole*).

Questa salsa serve per la Daumont (guarnizione di filetti di sogliola, ostriche e funghi nel Madera); per le Joinville (sia per guarnire salmone, rombo e simili), come per accompagnamento di tutte le vivande di pesce nomenclaturate o intitolate alla Normanna.

1580. — Salsa Baguipière per pesci bolliti.

Salsa al burro, addizionata con succo di limone e due cucchiaiate di diaccia di pesce, oppure di essenza di pesce, per 5 decilitri di salsa.

1581. — Salsa canottiera per pesci d'acqua dolce.

Fate ridurre a due terzi due litri di brodetto o corboglione al vino bianco, di pesce d'acqua dolce, molto aromatizzato e chiarificato; legatelo con 80 gr. di burro manipolato colla farina. Mettetelo a punto con 250 gr. di burro ed una punta di pepe di Cajenna.

Questa salsa serve per accompagnare i tagli di pesci d'acqua dolce bolliti.

NB. — Per farla diventare una salsa *Marinaresca bianca*, aggiungete una guarnitura di piccole cipolline bianche cascate a gelo nel burro, e dei piccoli funghi prataioli o di fungaia artificiale.

1582. — Salsa " Ravigotta „.

Fate ridurre a metà, come per la salsa veneziana, 2 decilitri di vin bianco ed aceto a parti eguali. Aggiungete 2 decilitri e mezzo di vellutata di pesce. Legate con qualche tuorlo d'uovo, fate cuocere rimestando continuamente. Passate la salsa per stamigna; mettetela a punto con 20 gr. di burro di scalogni ed una cucchiaiata d'erbe trite, quali: cerfoglio, dragoncello, cipolletta e simili.

1583. — Salsa Bretone.

Giuliana finamente dettagliata, composta di: 30 gr. di bianco di porri, 30 gr. di cipolle, 20 gr. di bianco di sedano e 20 gr. di funghi; fatela fondere lentamente nel burro con un pizzico di sale e di zucchero. Bagnatela con un litro di vellutato di pesce e lasciatela crogiuolare sull'angolo del fornello. Mettetela a punto con 1|2 decilitro di panna e 40 gr. di burro. Alcuni, invece, legano la giuliana con 2 o 3 decilitri di salsa Normanna, mettendola a punto, fuori del fuoco, con burro.

1584. — Salsa Diplomatica.

Versate, in una casserola, della Normanna; fatela ridurre, aggiungendole, poco per volta, della panna fresca e dell'essenza di pesce. Passatela per stamigna ed ultimatela con 75 gr. di burro di gamberi (per litro di salsa), pepe di Cajenna ed essenza d'acciughe. Guarnitela con dadolata di polpa d'astaco e tartufi.

1585. — Salsa Mornay magra.

Besciamella ridotta con 2 decilitri (per litro) di cozione del pesce cui è destinata. Passatela per stamigna, aggiungete 100 gr. di gruviera e 100 gr. di reggiano grattugiati, e mettete a punto con 200 gr. di burro oppure con panna. Questa salsa, dovendo servire per velare pesci che devono essere grattinati al forno, tenetela piuttosto densa.

1586. — Salsa di gamberette.

Prendete le teste e le carapaccie delle gamberette (*crevettes*) cotte; pestatele bene nel mortaio quasi da ridurle in pasta; addizionate del burro fresco e continuate a menare il pestello per amalgamare completamente. Ponete, quella manteca ottenuta, in casserola, su fuoco dolce, durante 10 minuti, rimenando di continuo affinchè non attacchi; quindi passate per la stamigna il burro che si separa dalla manteca durante la soffrittura, al disopra di una bacinella contenente acqua fredda, affinchè surnuoti il burro di gamberette. Ponete dentro la casserola un altro pezzo di burro ed una cucchiaiata di farina, rimestando con un cucchiaio di legno, evitando di far colorire il composto. Bagnate, poco a poco, con qualche cucchiaiata di corboglione di pesce e finite con del latte o della panna bollente. Gustate di sale; passate pel colino, quindi per stamigna; legate con due cucchiaiate di burro di gamberette ora descritto; aggiungete le code sgusciate che avrete messe in serbo; una punta di pepe di Cajenna, e tenete al caldo in bagno-maria. Questa salsa, che dev'essere ben liscia, vellutata e poco consistente, viene servita calda, in salsiera calda.

Formola professionale. — Vellutato di pesce (oppure besciamella ridotta coll'addizione di un decilitro e mezzo di essenza di pesce per litro); messo a punto con 100 grammi di burro di gamberette, oppure con 20 gr. di burro rosso per rinforzarne la tinta. Accentuate con punta di Cajenna; guarnite con 70 o 75 gr. di code di gamberette sgusciate per litro.

1587. — Salsa Cardinale.

Prendete della besciamella; addizionatele 1 decilitro e 1|2 di essenza di pesce ed eguale quantità di essenza di tartufi; riducetela di 1|4 e mettetela a punto con 1 dec. e 1|2 di panna e 100 gr. di burro di astaco per litro. Essa conviene ai pesci bolliti.

1588. — Salsa Joinville.

Salsa normanna finita con 60 gr. di burro di gamberelle e 60 gr. di burro di gamberi per litro.

NB. — Se il pesce che deve accompagnare è guarnito, si serve tale e quale; se invece è sguarnito, vi s'aggiunge una giuliana di tartufi neri (80 gr. per litro).

1589. — Salsa Reggenza magra.

Fate ridurre, a metà, un decilitro e mezzo di vino del Reno (oppure di Capri bianco) ed un decilitro e mezzo di fondi di pesce, con 15 gr. di ritagli di funghi e 10 gr. di tartufi crudi. Passate pel sacchetto ed aggiungetela a 6 decilitri di salsa normanna con una cucchiaiata di essenza di tartufi. Eccellente per accompagnare e guarnire pesci allessi.

1590. — Salsa Ricca.

Alla salsa diplomatica aggiungete 1 decilitro o poco più di essenza di tartufi, e da 60 a 80 gr. di dadolata di tartufi. Serve d'accompagnamento a grossi pesci allessi.

1591. — Salsa Rubens.

Fate soffriggere in bianco, nel burro, un ettogramma di erbe aromatiche per *mirepoix*; bagnate con 2 decilitri di vino bianco di Capri o di Conegliano e con 3 decilitri di essenza di pesce. Dategli 25 minuti di cottura; passate, sgrassate, riducete a mezzo gelo, ed aggiungete una cucchiaiata di Madera. Legate con 2 tuorli d'uovo, e mettete a punto con 100 gr. di burro, 30 gr. di burro di pomidoro e qualche goccia di essenza inglese di acciughe. Ottima per accompagnamento di pesci, specialmente allessi.

1592. — Salsa "Scoglio di Frisio „.

Preparate una salsa con vino bianco di Capri, addizionatele 50 gr. di burro d'astaco, una cucchiaiatina di mostarda francese e qualche goccia d'essenza d'acciughe per ogni mezzo litro di salsa. Ottima per accompagnare le fette di tonno sulla gratella, gli sgomberi, le palamidi, le dorate ed altri pesci rostiti.

1593. — Salsa Souchet (*magra*).

Fate cuocere una giuliana di carote, radici di prezzemolo e di sedano in un fondo di pesci, addizionato con un terzo di vino bianco secco. Il pesce — tagliato a tronconi — viene stufato con i fondi pregni degli aromi della giuliana, passata pel setaccio. Riducete questi fondi, dopo la cottura, a tre quarti; addizionate con quantità relativa di salsa al vino bianco e con della giuliana messa in serbo. Velate il pesce, nel servirlo, con questa salsa e giuliana.

NB. — Questa salsa è una derivazione del *Waterzoï* fiammingo ed olandese che gli inglesi adottarono, sotto il nome di *Waterfish*, modificandola.

1594. — Salsa Nantua.

Cuocete dei gamberi in un brodetto con vino bianco, riservandone la cozione. Fate ridurre della besciamella, incorporandole, poco per volta, dell'essenza di pesce ridotta, la co-

zione dei gamberi pure ridotta, e panna doppia. Aggiungete un bicchierino di cognac finissimo; passate la salsa per stamigna ed ultimatela con burro di gamberi.

1595. — Salsa coll'erbettine.

Riducete un bicchiere di vino bianco con scalogno; aggiungetegli della salsa con vino bianco; passatela per stamigna, ed all'ultimo momento finite la salsa con un pizzico di prezzemolo, cerfoglio e dragoncello triti.

1596. — Salsa Veneziana.

Fate ridurre, a circa un terzo, un decilitro di aceto bianco al dragoncello, con un scalogno tagliuzzato e qualche fronda di serpentaria. Legate questa prima riduzione con un decilitro di vellutato di pesce, e fate ridurre aggiungendo 2 decilitri di panna doppia. Mettete a punto con 100 gr. di burro alla veneziana, che aggiungerete lontano dal fornello.

Alcuni, invece, finiscono la salsa con burro verde misto ad una cucchiaiata di foglie di cerfoglio e di serpentaria trite.

1597. — Salsa per filetti di sfoglie.

Prendete della salsa normanna, aggiungetele della cozione ridotta d'ostriche, qualche erbuccia fina e succo di limone. Tenetela un po' più chiara della normanna, ma abbastanza legata per poter velare il pesce. Terminerete la salsa, come è logico, soltanto al momento di servire, poichè la normanna colla cozione delle ostriche ne sono le basi.

Serve specialmente per filetti di sogliole.

Guarniture. — Si può sempre arricchire la guarnitura di « Filetti di sogliole alla veneziana », con le ostriche affogate e qualche lamella di tartufo, che verranno situate fra le une e le altre; e, finalmente, con un mazzetto o cespuglietto di code di gamberelle che verrà rizzato nello scavo centrale, ed anche su d'un crostone precedentemente dorato nel burro caldo.

1598. — Salsa colle acciughe.

Salsa normanna, messa a punto con 100 gr. di burro d'acciughe (per litro), che sostituisce quello solito della normanna. Guarnitura con dadolata di filetti di acciughe dissalati nel latte.

1599. — Salsa Aurora magra.

Fate ridurre 2 decilitri di vellutato magro con altrettanto brodo di pesci o *fumet*. Aggiungete, durante la riduzione, un pugillo di minuzie di funghi. Lasciate bollire, per qualche istante, e finitela aggiungendo una o due cucchiaiate di confettura di pomidoro. Passate per stamigna.

Altra formola. — Vellutato tomatato di pesce nelle proporzioni di 3|4 di vellutato ed 1|4 di passato di pomidoro.

1600. — Salsa al vino bianco per lucidare a diaccia.

Vellutato magro, addizionato con un decilitro di brodo di pesce o *fumet* per ogni litro, ridotto di 1|3; legato con 6 tuorli d'uovo e montato con 150 gr. di burro.

Altra formola. — All'essenza di pesce ridotta, aggiungete la quantità sufficiente di vellutato magro; incorporatele, durante la riduzione, 4 o 5 decilitri di doppia panna. Buttirrate, lontano dal fuoco, e passate per stamigna.

1601. — Salsa Marinaia a bianco.

Riduzione, per 1|3, di 3 decilitri di brodetto di pesce col vino bianco, con un pugillo di minuzie di funghi. Aggiungete 8 decilitri di vellutato di pesce, e concedete un bollore. Mettete a punto con 150 gr. di burro ed accentuate con pepe di Cajenna. Guarnite con piccole cipolline cascate a diaccia e funghi bianchi minuscoli, torniti intieri.

1602. — Salsa Mussolina.

Salsa olandese finita, al momento di servire, col terzo di suo volume di panna montata ben densa. Accompagna le grosse pezze di rilievo di pesce.

1603. — Salsa spumosa (*mousseuse*).

Fate scaldare, nell'acqua bollente, una saltiera; asciugatela per bene e sbatteteci dentro colla frusta, 250 gr. di burro già ridotto a pomata con 4 gr. di sale fino, 5 a 6 goccie di sugo di limone; addizionateci, poco a poco, continuando a sbattere, 2 decilitri d'acqua. Mettete a punto con 2 cucchiaiate di panna montata ben densa.

Questa salsa buttirrosa vien servita quale accompagnamento dei pesci bolliti. Al contatto del calore sviluppato da questi, la salsa fonde come neve, dando un bell'aspetto alla vivanda e di miglior effetto del burro fuso.

1604. — Salsa livornese.

Fate una salsa all'agliata, aggiungetele un po' di burro d'acciughe, ed accentuatela con una punta di pepe di Cajenna. Riducetela morbida e pastosa come una maionnesa. Serve ottimamente quale accompagnamento di pesci sulla graticola: sgomberi, orate, tonno, palamite, ecc.

1605. — Salsa San Malò (1).

Salsa col vino bianco, addizionata con 50 gr. di burro di scalogni; mezza cucchiaiata di mostarda francese di Dijon e qualche goccia d'essenza d'acciughe, per 5 decilitri di salsa. — Accompagna i pesci di mare cotti sulla gratella: orate, sgomberi, palamite, ecc.

---

(1) *Città marittima della Francia, posta sull'imboccatura della Rance (Dipart. d'Ille-et-Vilaine). I malossini sono i migliori pescatori di merluzzo e di aringhe della Francia.*

1606. — Salsa Bercy (1).

S'ottiene colla riduzione del fondo di cozione del pesce trattato alla Bercy, od a questa maniera: una cucchiaiata di scalogni triti passati nel burro ma cotti in bianco; bagnate con un decilitro di vino bianco ed un decilitro di essenza di pesce. Riducete di 1|3; legate con due cucchiaiate di vellutato, e mettete a punto con un zinzino di gelo di pesce, qualche goccia di succo di limone, 50 gr. di burro e prezzemolo trito.

1607. — Salsa " bastarda „ co' capperi.

È la salsa al burro (vedi *Salsa bastarda* nelle *Generiche*), addizionata con 4 cucchiaiate di capperi per litro. Speciale a qualsiasi pesce bollito di mare o d'acqua dolce.

1608. — Salsa primaverile.

Confezionata che avete la salsa normanna, aggiungetele, prima di passarla, 100 gr. di burro alla primaverile (Vedi *Burri*). Passate per stamigna.

1609. — Salsa Bordelese.

Rosolate leggermente, nel burro, due scalogni finemente triti. Sdiacciate con un bicchiere di vino bianco e lasciate ridurre a gelo. Bagnate con un decilitro di spagnuola magra e due decilitri di vellutato di pesce. Aggiungete un decilitro, o poco più, di buona essenza di pesce ridotta con della cozione di funghi e lasciate ridurre a metà. Butirrate fuori del fornello, ed aggiungete una cucchiaiata di prezzemolo trito.

NB. — Questa salsa non si passa, perciò lo scalogno dev'essere completamente fuso.

1610. — Salsa d'astaco.

Un litro di vellutato di pesce addizionato con un decilitro e mezzo di panna, 100 gr. di burro d'astaco e 50 gr. di burro colorante rosso.

1611. — Salsa Vittoria.

Salsa d'astaco, con guarnitura di scaloppine d'astaco e funghi tagliati a dadi. Serve per grossi pesci.

1612. — Salsa co' funghi.

Vellutato legato di pesce con piccole cappelle di funghi tornite.

1613. — Salsa Véron.

Composta per 2|3 di salsa normanna e per 1|3 di salsa bearnese. Messa a punto con due cucchiaiate di spagnuola magra ridotta a gelo ed una cucchiaiata d'essenza d'acciughe, per litro.

---

(1) *Grande deposito di vini e spiriti sulla riva destra della Senna a Parigi.*

1614. — Salsa di raiano (*per il luccio*).

Prendete, grosso come un uovo, della midolla di pane fresco, ponete in una casserola un decilitro di latte tiepido e gettateci, a piccole bricciole o bigoletti, la midolla di pane. Ritirate sull'angolo del fornello la casserola, e dimenate col mestolino quella panata; prendete 4 decilitri di brodetto del luccio appena cotto e sollevato sul graticchio della pescaiuola; versate questo liquido, attraverso un colino molto fino, nella casserola della panata. Ponete la casserola in pieno fuoco; fate bollire la miscela, tramenando col cucchiaio di legno, onde far sciogliere la panata. Regolate di sale; aggiungete tre cucchiaiate di buona panna, e continuate a rimestare, ma a fuoco lento e sull'angolo del fornello. Aggiungete un pizzico di pepe bianco; ritirate completamente dal fuoco, e, continuando a rimestare, aggiungete ancora 3 cucchiaiate di rafano finamente raschiato sulla grattugia, e fate che la salsa riesca piuttosto spessa. — Finitela, aggiungendo circa 30 gr. di burro, diviso in piccoli pezzi, che getterete, a poco a poco, nell'atto di mescolare.

Questa salsa si serve a parte, ben calda, mentre il luccio verrà servito sul piatto di servizio, contornato di ciuffi o mazzolini di prezzemolo, mentre in altro piatto verranno servite delle patate lunghe, cotte a vapore, all'inglese.

Salse brune Composte.

Le salse brune di pesce devono essere marcate con spagnuola magra, affinchè queste salse conservino tutto il loro sapore e carattere speciale, e non venga snaturato coll'appoggio di basi estranee. Ad un ottimo salsiere sarà ognor possibile ottenere delle spagnuole magre, conservanti una perfetta sapidità. Le spine e parature di rombo e di rombola producono — come accennammo antecedentemente, a proposito delle esperienze comparative dei Sigg.: Salles e Montagné, sui varî *fumets* — dei fondi co' quali si possono marcare delle ottime salse brune.

1615. — Salsa alla Provenzale.

Ponete in riduzione: un bicchiere di vin bianco con uno scalogno ed uno spicchio d'aglio triti. Quando la riduzione sarà al punto giusto, aggiungete un mescolo di spagnola magra e due mescoli di confettura di pomidori. Lasciate cuocere un istante e servite senza passare la salsa, aggiungendovi un pizzico di prezzemolo trito.

1616. — Salsa con vino rosso.

Ricoprite il fondo di una casserola con i soliti legumi da soffriggere ed un pezzo di burro; adagiatevi sopra una testa di salmone spezzata oppure dei ritagli e delle spine di pesce. Fate rosolare lentamente, indi bagnate con 2 quinti di buon vino rosso: lasciate ridurre completamente il vino: indi bagnate con della spagnola magra ed aggiungete delle minuzie di funghi freschi. Lasciate cuocere circa un'ora. A questo punto, passate la salsa per stamigna: fatela ridurre fino a consistenza voluta. Al punto giusto, levatela dal fuoco ed ultimatela con burro fino, una cucchiaiatina di essenza d'acciughe e punta di pepe di Cajenna.

1617. — Salsa Borgognona magra.

Triturate ben fino uno scalogno e fatelo leggermente colorire con burro: bagnate con un bicchiere di vino generoso rosso o nero, che lascerete ridurre quasi completamente. Mischiate a questa riduzione della salsa spagnola magra e della vellutata in parti uguali; lasciate cuocere la salsa, diluendola con cozione di funghi ed essenza di pesce. A consistenza voluta, levate la salsa dal fuoco, burratela e servitevene senza passarla per stamigna.

1618. — Salsa Genovese moderna.

Primieramente ottenete la cozione del pesce destinato per fare la salsa. Ponete il pesce su d'una lettiera di legumi (*mirepoix*), per farlo rosolare nel burro — che avrete aggiunto in quantità sufficiente —, bagnate con una bottiglia di vino generoso rosso (Barolo o Barbera secco, oppure con Chianti o San Giovese) e lasciate consumare sul fuoco, aggiungendo altrettanto consumato di pesce; lasciate cuocere il pesce con tutti gli aromi, più un ramoscello di timo, aglio, lauro, prezzemolo in fronde e radice, chiodi di garofano macis, noce moscata, pepe grosso; quindi passate per staccio la cozione; fate un rosso e bagnatelo con la detta cozione; lasciate cuocere per un'ora la salsa ottenuta; sgrassatela, schiumatela, passatela per la stamigna, fatela ridurre a grande ebollizione e finitela con burro fino e del buon burro d'acciughe. Ponetela a bagnomaria e servitela dove occorra.

1619. — Salsa Ginevrina per pesce.

Versate, in una casserola, una bottiglia di vino d'Yvorne o di Lacôte (od altro vino bianco secco), qualche fetta di carota e di cipolla, uno spicchio d'aglio, un mazzetto guarnito, qualche filigrano di zafferano. Ponete il pesce a cuocere in questo liquido di cozione per corboglione; aggiungete 2 chiodi di garofano, odore di noce moscata, qualche granello di pepe; appena la cozione sarà ridotta di più di un terzo, passatela; fate un rosso bianco che bagnerete con questa cozione ottenuta e con buon brodo di pesce; lasciatele levare qualche bollore su pieno fuoco; legate la salsa con qualche tuorlo d'uovo, finitela con un discreto pezzo di burro fresco e finissimo, e qualche sprizzo di sugo di limone; passate per stamigna; ponete al bagnomaria e servite per accompagnare o salsare pesci di rilievo.

Altra formola. — Prendete una testa e delle spine di salmone, oppure spine di sogliole, di merlango o rombola. Fatele rinvenire insieme al solito soffritto di radici (*mirepoix*), cui aggiungerete un pugillo di minuzie di funghi, e bagnate con un litro di vino bianco secco ottimo. Lasciate ridurre della metà, quindi passatelo per stamigna in una saltiera. Rimettete sul fuoco e fate cascare a gelo, aggiungete tre quarti di litro di spagnola magra ben spogliata. Lasciate cuocere, sull'angolo del fornello, durante un'ora; sgrassate e fate ridurre la salsa di un terzo. Finitela, fuori del fuoco, con burro ed una cucchiaiata d'essenza d'acciughe. Passate per garza e tenete in serbo nel bagno maria.

1620. — Salsa Provenzale.

Fate ridurre un decil. di vino bianco con uno scalogno finamente trito. Aggiungete un decil. d'essenza di pesce, e quando la riduzione sarà giunta verso la fine, bagnatela con un decil. di spagnola magra e 2 decil. di confettura di pomidoro. Aggiungete una

punta d'aglio raschiata sulla punta dei rebbi della forchetta appoggiata sul piatto, ed un pizzico di prezzemolo trito.

1621. — Salsa per grattino.

Fate ridurre, a metà: 2 decil. di vino bianco e 2 decil. d'essenza di pesce in trattamento, con una cucchiaiata di scalogni bianchi triti. Addizionate 2 cucchiaiate di *duxelles*, 3 decil. di semidiaccia; spolverate con prezzemolo trito. Serve per sogliole, merlucci, ecc. al grattino.

1622. — Salsa tritata magra.

Prendete 80 gr. di cipolle, una cucchiaiata di scalogni triti e passati nel burro, ma in bianco. Bagnate con 2 decil. d'aceto, e fatelo ridurre a metà. Aggiungete 4 decil. di brodetto di pesce; legate con 50 gr. di rosso bruno e lasciate cuocere 7 od 8 minuti. Mettete a punto con una cucchiaiata d'erbucce miste, una cucchiaiata di *Duxelles*, una cucchiaiata di capperini, 40 gr. di burro ed una cucchiaiatina d'essenza di *anchowies*, oppure 80 gr. di burro d'acciughe. Serve d'accompagnamento ai pesci allessi di qualità inferiore.

1623. — Salsa italiana magra.

Addizionate, ad una *Duxelle*, della riduzione (per un terzo) dell'essenza del pesce in trattamento. Completate, al momento di servire, con prezzemolo, cerfoglio e dragoncello trito. Accompagna i pesci bolliti.

1624. — Salsa marinaia.

Riducete di un terzo 3 decil. di brodetto di pesce col vino rosso insieme a 50 gr. di ritagli di funghi. Aggiungete 8 decil. di spagnola magra, ben sfogliata e ristretta; concedetele un bollore, passate per stamigna, e mettete a punto con 150 gr. di burro. Accentuate con pepe di Cajenna.

1625. — Capperata all'italiana.

Per un pesce, di circa 2 Kgr., che avrete fatto lessare e lasciato in caldo nella sua cottura, preparate la seguente salsa italiana. Ponete sul fuoco una casserola con 4 cucchiaiate di farina e 100 gr. di burro; mescolate bene, e quando comincia a prendere colore, aggiungete altri 100 gr. di burro. Lasciate bollire un poco, e poi versateci due ramaiuoli di brodo del pesce; condite con sale e pepe; frustate bene e ritirate la casserola dal fuoco; gettateci dentro 150 gr. di piccoli capperini interi, ed altri 150 gr. di più grossetti tritati, più una goccia d'aceto alla serpentaria. Gustate di condimento e fate che abbia la consistenza d'una liquida crema. Questa salsa va versata calda, sul pesce pur esso caldo, disteso asciutto sul piatto da servizio e contornato da ciuffi di prezzemolo.

Salse esotiche.

1626. — Salsa Americana col Kary.

Mettete in una casserola 60 gr. di burro fresco; una cipolla di media grossezza, finamente tritolata, un mazzetto di fronde di prezzemolo e 30 gr. di prosciutto crudo tagliato a dadolini minuscoli. Fate cuocere a fuoco lento fino a che la cipolla siasi fusa. Aggiungete due cucchiaiate di farina ed una cucchiaiata di *Curry-Powder* (polvere di Kary che si trova nelle scatole americane o inglesi e di cui bisogna assicurarsi l'autentica provenienza). Versate dentro la casserola 8 decil. di brodo bianco e mescolate tutto alla perfezione. Ravvivate il fuoco, e fate bollire durante 15 minuti. Quindi passate la salsa attraverso un setaccio fine; poi rimettetela a bollire ancora qualche istante. Ritirate la casserola dal fornello, ed appena ogni bollore cessato, legate la salsa con due tuorli d'uovo e finitela con 60 gr. di burro fresco, mescolando il tutto accuratamente.

NB. — Se, appena terminata, la salsa dev'essere impiegata, tenetela al caldo in bagno-maria; se, invece, più tardi, ponetela in sito freschissimo. Questa salsa, oltrechè a varie vivande dette all'indiana, serve di ottimo accompagnamento alle « Costolette di Astaco o di Aragosta all'Americana » (Vedi *Fuori d'opera caldi*), come pure per « Spumettine di crostacei ».

1627. — Salsa inglese per pesce.

Abbiate già pronto mezzo litro di salsa peperata (*poivrade*), e mezzo litro di besciamella, ponetele in una casserola; fatele bollire; legatele con 50 gr. di burro fresco; aggiungete una cucchiaiata di dragoncello trito.

1628. — Salsa di uvaspina per sgomberi (*Goosbery sauce*).

Prendete mezzo chilo di quei frutti di ribes di qualità più grossa e di color biancorossiccio, detti « uva spina » (*currants* degli inglesi e *maquereau* dei francesi), e che siano piuttosto acerbi; poneteli nell'acqua bollente fino a che non si schiaccino sotto le dita; ritirateli, passateli in una casserola con burro, mezzo bicchiere di vino bianco, un po' di finocchio trito, ed un poco di sugo di pesce; legate con una cucchiaiatina di fecola; lasciate bollire un istante, e passate per setaccio, ed aggiungete un po' di verde di spinaci e servite. Questa salsa i cuochi inglesi l'impiegano per accompagnare gli sgomberi cotti nel brodetto o corboglione, oppure rostiti sulla gratella.

1629. — Salsa Bavarese.

Fate ridurre a metà 2 decil. di aceto con un pizzico di timo e di lauro, qualche stelo di prezzemolo, pochi grani di pepe, una cucchiaiata di rafano grattugiato. Aggiungete 3 tuorli e montate la salsa, come quella all'olandese, con 200 gr. di burro, addizionandola, poco a poco, con una cucchiaiata d'acqua; passate per stamigna. Mettete a punto con 60 gr. di burro di gamberi e code di gamberetti per guarnitura. Questa salsa deve essere tenuta piuttosto spumosa.

1630. — Salsa Tirolese.

Bearnese tomatata, coll'aggiunta di 6 tuorli d'uovo e montata come la bearnese (vedi *Salse generiche*), sostituendo al burro 5 decil. d'olio. Serve per pesci rostiti sulla gratella.

1631. — Salsa scozzese coll'uovo (*Eggs scotch sauce*).

Besciamella fatta all'istante con 60 gr. di burro, 30 gr. di farina e mezzo litro di latte bollente. Assaporite con sale, pepe bianco e noce moscata. Appena inizia l'ebollizione, ritiratela e guarnitela con 4 albumi d'uovo sodi, tagliati a fettoline. Al momento di servire, aggiungete i tuorli passati per setaccio fino. Questa salsa serve, particolarmente, quale accompagnamento, di prammatica, per l'*haddock* (piccolo merluzzo a mezzo sale) sulla graticola o bollito, ed anche per il baccalà.

NB. — La salsa colle uova all'inglese è la medesima salsa che la guarnitura delle uova dure; si fa a dadolini bianchi e gialli.

1632. — Salsa prezzemolata per pesci all'inglese.

Salsa ordinaria col burro, addizionata con un infuso di foglie verdi di prezzemolo (2 decil. per litro), bagnata col brodetto o corboglione del pesce che deve accompagnare, finita con due cucchiaiate di prezzemolo trito e prelessato, con sugo di limone per la messa a punto.

1633. — Salsa detta " Waterfisch „.

Apparecchiate una giuliana di carote e di radici di prezzemolo con una punta di pellicola di buccia di melarancia. Fate ridurre nel vino bianco e terminate di cuocerla nella cozione di pesce. Riducete a fondo, in ultimo luogo, per aggiungere la cozione colla giuliana in una salsa olandese ordinaria. Accompagna i pesci, specialmente d'acqua dolce.

1634. — Salsa di gamberelle all'inglese (*Shrimps-sauce*).

Salsa di burro all'inglese (v. *Melted butter sauce* nelle Salse Generiche Esotiche), con punta di Cajenna, finita con una cucchiaiatina d'essenza d'acciughe (per litro di salsa), e 125 gr. di code di gamberelle sgusciate.

1635. — Salsa col finocchio per sgomberi (*Fennel sauce*).

Salsa col burro come la precedente, aromatizzata con finocchio trito e bislessato, in rapporto di due cucchiaiate per mezzo litro di salsa.

1636. — Salsa d'astaco (*Lobster sauce*).

Besciamella accentuata con Cajenna, addizionata con una cucchiaiata d'essenza d'acciughe e con 100 gr. (per litro) di polpa d'astaco tagliata a dadolini.

1637. — Salsa all'indiana col Curry.

Fate stufare, nel burro: una cipolla tagliata, un mazzetto di prezzemolo con timo, lauro, macis e cannella. Spolverate con 3 gr. di *curry* e bagnate con mezzo litro di latte

di cocco fresco (che s'ottiene grattando colla raspa 700 gr. di noce di cocco fresca, che viene stemperata in 4 decil. di latte tiepido, quindi passata per salvietta, strizzando forte); oppure, in mancanza di cocco, con eguale quantità di latte di mandorle dolci). Aggiungete mezzo litro di vellutato di pesce; lasciate cuocere un quarto d'ora, passate per stamigna, e mettete a punto con un decil. di panna e qualche goccia di sugo di melangola (*bigarrade*), e rasura di buccia di chinotto. (Vedi *Salsa Maltese* nei LEGUMI).

1638. — Salsa col Soya, per lucci, salmoni, trote salmonate, ecc.

Primieramente preparate la salsa col burro: fate fondere 125 gr. di burro in una casserola; incorporategli 125 gr. di farina, tramenando la pasta col cucchiaio fino a che diventi liscia; diluitela con 2 bicchieri di cozione di luccio (oppure di salmone, o di trota salmonata) passata e quasi raffreddata; rimestate la salsa sul fuoco, ed al primo bollore, ritiratela, legatela con 2 tuorli d'uovo diluiti a freddo; mescolatele 2 cucchiaiate di buon *soya* del Giappone (in mancanza di *soya*, si può supplire con essenza inglese d'acciughe) e finitela incorporandole, poco a poco, cioè a pezzettini, 150 gr. di burro, non cessando di rimestare fino a che la salsa riesca bene sostenuta.

1639. — Salsa Ungherese.

Fate fondere, nel burro, 2 cipolle finamente trite; spolverate con polvere di *paprika;* aggiungete: timo, lauro e radici di prezzemolo e bagnate con un decil. di Tokai od altro vino bianco secco ottimo. Fate ridurre e sdiacciate con 2 decil. di panna acida; aggiungete una o due cucchiaiate di essenza di pesce. Fate bollire qualche istante a pieno fuoco; passate per stamigna e butirrate fuori del fornello.

1640. — Salsa Greca.

Fate fondere nel burro una cipolla finamente trita; aggiungete un mezzo grumolo di sedano bianco tagliato alla paesana; un mazzetto guarnito contenente qualche fronda di finocchio, del timo, una foglia di lauro e qualche grano di coriando. Lasciate fondere questi ingredienti, bagnate con un decil. di vino bianco; aggiungete 2 cucchiaiate circa di vellutato di pesce e 2 decil. d'essenza di pesce. Fate bollire, un istante, su fuoco vivo; passate per stamigna e butirrate fuori dal fuoco.

1641. — Salsa d'ostriche (*Oyster sauce*).

Rosso biondo col burro (30 gr.), bagnato con 2 decil. di latte e panna, e un decil. di cozione delle ostriche. Fate cuocere durante 10 minuti; passate, accentuate con Cajenna, ed aggiungete 12 ostriche affogate, sbarbellate e scaloppate. Accompagna il merluzzo bollito, di quella varietà detta *haddoch* dagli inglesi e *cabillaud* dai francesi.

NB. — Anche per la salsa bruna d'ostriche (*Brown oyster sauce*), si procede come per la precedente, salvo che si sostituisce, al latte colla panna, 2 decil. di fondo bruno. Serve per il merluzzo fresco rostito sulla gratella.

1642. — Salsa prezzemolata magra (*Parsley sauce*).

Salsa al burro, bagnata con brodetto del pesce che deve accompagnare, mista ad infusione di foglie di prezzemolo (2 decil. per litro); finita con 2 cucchiaiate di foglie di prezzemolo trite e bislessate, con sugo di limone per la messa a punto.

Burri per pesci caldi.

Per quanto non vi siano dei burri esclusivamente riservati per i pesci, tuttavia sono da menzionarsi: il burro « alla mugnaia » quale accompagnamento di pesci trattati sotto quel titolo; il burro di gamberi, il burro d'acciughe, di gamberelle, d'astaco, ecc., il burro colorante rosso, come pure il burro d'erbe, il burro di pomidoro (a titolo complementare di alcune salse, come p. e: per le anguille alla Orly), i varî « colati » ed altri che il lettore troverà nell'articolo: *Burri complementari* nel *Capitolo delle Salse e Guarnizioni*. Per i pesci trattati specialmente sulla graticola, serve d'accompagnamento il burro « alla Veneziana » e quello fuso, così detto alla « Mastro d'oste » (*Maitre d'hôte*), con aggiunta di prezzemolata trita sopra. Inquanto ai pesci freddi è molto specializzato il così detto « burro di Montpellier » (vedi nel trattamento dei *Pesci Freddi*).

Farcie per pesci.

La più antica formola per farcire i pesci la troviamo nel trattato di Celio Apicio, colle « *Sarde in cartoccio* ». Ecco la ricetta: « Impastate un ripieno di menta, di puleggio, di cumino, di pepe in grani, di nocciole pestate e di miele; introducetelo nella sardina, riunite quest'ultima, avviluppate con *carta*, fate cucinare a fuoco moderato e servite coperto di *alec* e di salamoja ». La carta impiegata nella cucinaria arcaica era fatta con scorza d'alberi — come il papiro egiziano —, oppure s'avvolgeva la vivanda con foglie fibrose, come sarebbero, odiernamente, quelle della pannocchia del fromentone. Nelle metodologie moderne le farcie si dividono in quelle trattate con burro e in quelle trattate colla panna. Le proporzioni per le prime sono le seguenti: Polpa di pesce (di preferenza: nasello, sfoglia, merlango, luccio, persico) Kg. 1; grammi 500 di panata; grammi 360 di burro; 12 gr. di sale; 2 gr. di pepe; 30 cent. di noce moscata; 3 uova intiere e 3 tuorli. In questa farcia si può sostituire il burro colla medesima quantità di burro di gamberi, di pistacchi, di dragoncello, ecc. Serve di preferenza per farcire pesci. Per la seconda, le proporzioni sono: Kg. 1 di polpa di pesce, 400 gr. di panata, 4 albumi d'uova; sale, pepe, noce moscata, come sopra, ed un litro di panna.

NB. — Nel caso che entrambe queste farcie dovessero essere impiegate co' tartufi, la proporzione dei tartufi tritati (sia neri del Perigord, di Spoleto o di Norcia, sia bianchi di Piemonte) sarà in ragione di 130 grammi per ogni Kg. di farcia. Quest'ultima farcia si impiega anche per confezionare dei chenelli (*quenelles*) per guarniture magre, come « alla *Morland* per lucci e carpioni, « alla *Rabelais* » per latteruoli di carpione, ecc.

Vi sono pure farcie speciali per imbottire internamente i pesci abragiati, nelle seguenti proporzioni: 250 gr. di latteruoli crudi di pesce, tritati; 200 gr. di panata di midolla nel latte e ben spremuta; 5 gr. di sale, un gr. di pepe, odore di noce moscata; 10 gr. di maligia; 5 gr. di fronde di prezzemolo e 15 gr. di cerfoglio tritati; 50 gr. di burro; un uovo intiero e 3 tuorli; il tutto ben tritato ed ammalgamato (vedi *Carpione specchiate alla Chambord*, nel suo rispettivo articolo assegnato).

Una variante è quella di sopprimere i latteruoli e di sostituirli con 100 gr. di funghi freschi, tritati e spremuti; di sopprimere la maligia ed il cerfoglio, sostituirle con 25 gr. di scalogni e con 50 gr. di cipolle trite e soffritte nel burro, ed una punta d'aglio con prezzemolo.

Altra variante è la farcia grassa « alla Lionese », che si prepara pestando vivamente, nel mortaio: 500 gr. di grasso d'arnione di bue (ben parato), misto e tritato con 250 gr. di grasso e 250 di midollo; 500 gr. di panata di frangipane; aggiungendo quindi: 500 gr. di polpa monda e netta di luccio, 4 albumi d'uovo, 12 gr. di sale, 3 di pepe, 25 cent. di noce moscata; passate per setaccio, e lisciate bene con la spatola l'apparecchio ponendolo dentro terrina.

1643. — Farcia di luccio.

Prendete 300 gr. di polpa di filetti di luccio, priva di cute, di spine e di lische; pestatela nel mortaio, quindi ponetela da parte; pestate pure 300 gr. di panata, amalgamandole, poco a poco, del burro, fino a concorrenza dello stesso peso di ognuno dei suddetti ingredienti; quindi addizionatele la polpa pesta dei filetti, ed in ultimo 4 tuorli d'uovo. Mescolate gl'ingredienti, gustateli con sale e odore di noce moscata; pestate, ancora per 10 minuti, la farcia; passatela per staccio; collocatela in una terrina per lisciarla e mantecarla coll'aiuto della spatola; esperimentatela per rettificarla se occorre; serbatela in sito fresco.

NB. — Per quei pesci che avessero carne più solida, come il merlango, l'orata, il salmone, il lupo, ecc., farà d'uopo aumentare la dose della panata e dei tuorli onde ottenere una buona farcia.

1644. — Farcia di merlango colla panna.

Prendete 500 gr. di filetti di merlango, 2 decil. di panna doppia cruda, un albume d'uovo, sale e spezie. Parate i filetti come di pratica, tagliateli a pezzi e pestateli nel mortaio; aggiungete l'albume d'uovo; quando la carne sarà convertita in pasta, passatela per staccio e versatela in terrina; incorporatele, poco a poco, la panna, lavorandola vivamente col mestolino, lisciandola e mantecandola; conditela con sale e odore di noce moscata; fatene sperimento per rettificare, nel caso vi fosse bisogno, sia con aggiunta di panna oppure di albume.

1645. — Farcia di pesce con burro di gamberi.

Le dosi ed il procedimento sono identici a quello della farcia di luccio; la differenza consiste soltanto nell'introduzione del burro di gamberi associato con burro fresco e fino.

Scaloppine di pesce.

Generalmente si confezionano con filetti di pesci, polputi e carnosi, quali: salmone, luccio, merlango, lupo, ombrina, ecc.; oppure ripiegati, come quelli di sfoglia, rombo, rombola, rombetto, raja e simili.

Procedimento: Togliete i filetti p. e. ad un salmone di media grossezza (da 5 ad 6 Kg.); divideteli in 2 parti sulla lunghezza; spogliateli e parateli, quindi tagliateli trasversalmente, sotto forma di scaloppe di circa un etto cadauna, che disporrete su piatto d'argento butirrato, condite ed affogate nell'essenza di pesce, o nel vin bianco oppure rosso, a seconda del trattamento finale.

Guarniture: Convengono alle scaloppe tutte le innumerevoli guarniture dei filetti di sfoglie e di rombetti, specialmente: giuliana di code di langostine, funghi e tartufi leggermente legati con salsa d'astaco; chenelli di farcia di pesce, p. e. di merluccio o di persico, a seconda se le scaloppine appartengono ai pesci di mare o d'acqua dolce; di latteruoli di pesce, di fegatini di lota, ecc.

Granatine di pesce.

Consistono, generalmente, in scaloppe di filetti, di forma ovale, picchiettate o steccate con tartufi ed affogate nel vino bianco, cozione di pesce e burro; che vengono ridotte a gelo nell'ultimo istante e disposte a guisa di turbante, sul piatto.

Accompagnamento: Salsa magra conveniente al pesce i cui filetti servirono a confezionare le granatine o scaloppine; così, pure, per le guarniture, vedi, all'articolo *Luccio*, le *Granatine con acetosella*.

Epigrammi o Madrigali di pesci.

Sono costituiti da filetti farciti, affogati, raffreddati sotto pressione, panati all'inglese ed arrostiti sulla gratella, irrorandoli frequentemente con burro fuso. Impiattateli, disponendoli a guisa di turbante, contornandoli con dei chenelli o morbidelle esilissime, confezionate con farcia di merluccio, e della forma dei filetti. Ponete la guarnitura nel centro. Questa guarnitura — la cui costituzione conferisce la denominazione agli epigrammi — può essere desunta da quelle numerose e svariate che s'addicono ai filetti di sfoglia, e deve essere versata nel bel mezzo del turbante unitamente alla salsa; poichè il turbante non consente la salsatura diretta. Inquanto ai chenelli possono essere confezionati crudi e trattati col burro chiarificato; oppure la farcia viene versata nello stampo ed affogata, quindi dettagliata dopo essere sformata.

1646. — Passato o battato di ostriche.

Aprite qualche dozzina di ostriche, staccatele dalle valve e fatele cuocere nella loro acqua, ma senza lasciarle bollire. Amalgamate le ostriche con della besciamella o del vellutato di pesce ridotto coll'acqua delle suddette, indi passate per lo staccio. Riscaldate il passato senza lasciarlo bollire, e dopo averlo ultimato con burro e panna, ritiratelo a bagnomaria onde servirlo.

1647. — Passato di Mitili.

Cuocete i mitili o datteri di mare con un bicchiere di vino bianco, indi procedete come si è detto per il passato di ostriche. Nello stesso modo si potranno ottenere i passati di tutti i bivalvi eduli ed altri testacei.

1648. — Passato di Gamberi.

Fate cuocere 4 dozzine di gamberi in un brodetto col vino bianco; scocciatene le code, e dopo aver pestati i gusci nel mortaio, mischiateli con due decilitri di besciamella ridotta con la cozione di gamberi. Passate per lo staccio, indi per stamigna, premendo con due spatole di legno. Riponete il passato sul fuoco, e senza più lasciarlo bollire ultimatelo incorporandovi un decilitro di panna doppia e 50 grammi di burro.

1649. — Bread-Cramps.

È la midolla di pane secca grattata (*panure* dei francesi) e poi leggermente fritta, colla quale i cuochi inglesi sogliono impanare le ostriche, ed altri testacei.

1650. — Farcie per Spumettine.

Se si tratta di confezionare delle spumettine (*mussoline*) fine e leggere, allora si farà a meno della panata ordinaria, che se aumenta il rendimento, attenua, però, la finezza; le proporzioni degli ingredienti saranno le seguenti: 1 Kg. di polpa pesta di pesce (salmone, trota, nasello, sfoglia, ecc.); 4 albumi d'uovo abbondanti, 12 decilitri di panna, 10 gr. di sale, 3 gr. di pepe bianco (1).

Procedimento: Pestate la polpa di pesce con condimento, ed aggiungete l'albume d'uovo, poco a poco. Passate per lo staccio fino di crine, ponete la farcia in una saltiera e tenetela nel ghiaccio durante 2 ore: lavoratela sempre su ghiaccio, amalgamandovi, poco per volta, la panna. Sia in questo caso, come in generale per tutte le farcie, l'amalgamamento della panna deve farsi con circospezione, poco per volta, e sempre su ghiaccio, osservando che la panna che si vuol amalgamare sia ben fredda. Non ottemperando a queste precauzioni la farcia è facilmente soggetta a decomporsi. Questi apparecchi (*mussoline*) si possono foggiare col cucchiaio, ma generalmente si fanno affogare (*pocher*) nel bagno-maria, dentro stampi a bozzoli butirrati, regolandosi, per il tempo della cottura, sulla contenenza degli stampi che sarà approssimativamente da 35 a 40 minuti per gli stampi da un litro; di 12 minuti circa per gli stampini a darîole, di contenenza da 7 ad 8 centilitri; di 15 minuti per stampini da *babà* od altri di contenenza di un decilitro.

Inquanto alle spumettine di crostacei, ed anche di polpa di rane, le proporzioni e il procedimento sono identici a quelli summentovati. Basterà aggiungere un passato di gamberi o d'aragosta, di granchi o di rane alla farcia già ultimata.

1651. —Spume e Spumettine (*Mousses et Mousselines*) di pesce.

Tanto alle prime che alle seconde s'addicono i medesimi elementi basilari (farcie latteggiate di pesce) e le stesse guarniture. Le spume vengono confezionate, generalmente, per un servizio, dentro stampi per sciarlotte, bavaresi istoriate, bordure, ecc. Le spumettine rappresentano un elemento di dettaglio, e vengono formate col cucchiaio, oppure schizzate dalla cannula della tasca, sotto forma di meringa, e della grossezza d'un uovo di faraoncina. Generalmente, sulle spumettine, viene sovrapposta una scaloppina costituita coll'elemento originario dal quale derivano (salmone, luccio, trota, sfoglie, merlango e simili) ed

(1) *Nel caso, si volesse aggiungere la panata di frangipane, la proporzione di questa è di 425 a 450 gr.: 1 Kg. di polpa di pesce; 4 albumi d'uovo; 12 gr. di sale; 3 gr. e mezzo di pepe; un litro e mezzo di panna.*

appiccicata mediante albume d'uovo, qualora si tratti di pesci di bella statura (1), — p. e. trattandosi d'eperlani, di perchie, ecc. —, nel caso opposto, la scaloppina viene rimpiazzata da una coppietta (*paupiette*).

Le spume vengono affogate nel bagno-maria (durata 35 minuti circa per una spuma di uno stampo della capacità d'un litro). Le spumettine s'affogano nell'acqua come i chenelli, e vengono trattate a seconda della loro destinazione. Le spumettine di crostacei o di polpa di rane vengono trattate come quelle di pesce. L'accompagnamento che meglio loro s'addice è la *Salsa Americana*.

1652. — Pane di polpe di pesci.

Si confeziona con farcia di pesce al burro o alla panna, ed aromatata co' tartufi od altre essenze. Si fa affogare dentro stampi (lisci od ornati) butirrati, e si guarniscono con le varie guarniture che s'addicono a questo genere di vivande di pesci delicate e ricche, incominciando dai tartufi, dai funghi (intieri se piccoli o a lamelle se grossetti), rocchettini o crochette o *fish balls*; code di gamberi e di gamberette, e via dicendo. Come salse convengono quelle con gamberette e simili, oppure una salsa bastarda bianca, come nel *Pane di Luccio all'antica* (vedi, nell'articolo *Luccio*, il *Pane alla Nemours*).

Delle geladìe di pesce.

Le geladìe, specialmente di pesce, erano molto note agli antichi cuochi italiani, e compaiono, insieme a quelle di pieducci e di polleria, nei pranzi e banchetti di gala della Rinascenza italiana, come vedremo nella parte che tratta le *vivande in gelo*. Lo Scappi, nel libro II della sua *Opera dell'arte del Cuciniere*, e precisamente al capo CCXLV, insegna il modo *per fare gelo chiarificato di pesce marittimo, di acqua dolce*, che riferisco, per completare quelle precedenti già citate.

« *Delli pesci marittimi piglisi: il gangaro, lo spigolo e l'ombrina; e di quelli d'acqua dolce: l'anguilla, il luccio, la tinca e la reina; e ciaschedun d'essi pesci, così vivo senza essere scagliato, nettisi dei suoi interiori, e lavisi e levinosi gli denti e ballige, e pongasi in un vaso con tanta acqua e vino che stia coperto di due dita di vantaggio, con un poco d'agresto chiaro, vecchio o nuovo, e facciasi bollire fin a tanto che sia ben schiumato, e pongavisi pepe e cannella pesta e di ciascuna cosa si porrà secondo il giudicio e la quantità di pesce, e facciasi finir di cuocere e rompisi il pesce con la cocchiata di legno in modo che sia tutto infranto, ma abbiasi avvertenza che non bolla troppo forte e non troppo salato e facciasi la prova con il bicchiero come di quelli di carne; e come sarà cotto, lascisi riposare ogni cosa con un poco d'aceto bianco per mezz'ora e poi passisi per lo setaccio o stamigna, struccando fuora ogni cosa, e cavisi con diligenza il grasso che sarà di sopra, e facciasi il saggio che non sia troppo salato, e abbia dell'agro e pizzichi di spetierie, perchè tal gelo non richiede zuccaro; ponganosi poi le chiare dell'uova e faccianosi bollire con la decotione fin'a tanto che le dette chiare vengano a galla, e passisi poi per la calzetta più volte, fin'a tanto che sia chiaro, e mettasi, con polpe d'anguilla sotto, in piatti o in altri vasi in loco freddo a congelare, e con esso gelo potrannosi mettere dentro amandorle monde e pignuoli ammollati nell'aqua fredda.*

« *Volendo dare il colore a tutti li suddetti geli chiari, si darà il giallo con il zafferano, il pavonazzo con le carote che siano state in aceto, e con il tornasole, che è pezza di levante, si dà il rosso ed altri colori* ».

Al capitolo 213 del libro VI, lo Scappi avverte che:

---

(1) *Nelle spumettine di salmone « Alessandra », le scaloppe vengono sormontate da una lamella di tartufo; salsate con salsa Mornay; lucidate con gelo e guarnite, nel bel mezzo, con mazzetto di punte di sparagi, oppure con un mucchietto di pisellini, a seconda della stagione. Nelle spumettine « alla Tosca », ognuna viene guarnita — anzichè da una scaloppina — con un latteruolo di pesce, cotto nel burro nocella, con 4 code di gamberette, sovrapposte incrociate, ed una lamella di tartufo ad ogni capo di croce. Queste spumettine vengono pure salsate colla « Mornay », addizionata con burro di gamberetti, quindi lucidate.*

« *Il gelo del pesce, lustro, chiaro e fatto con zuccaro e mele, bollito ch'averà il pesce (ch'io ho detto nel libro dei pesci al cap. 249), si caverà dalla decottione il pesce non troppo cotto, e pesterassi in un mortaro con cannella fina. Poi si ritornerà nella decottione a bollir piano piano, non restando però di schiumarlo per lo spazio d'un quarto d'ora e poi passasi detta decotione per uno setaccio chiaro e tornisi a bollire con zuccaro, e un poco di miele, e con un poco di decottione di fioretto e passisi la detta decottione per il sacco nel modo che si passa il gelo di carne. E volendola chiarificare con chiaro dell'ovo sarà in arbitrio. E d'essa decottione se ne potranno fare piramidi, e ova e altre fantasie secondo il giudizio del maestro cuoco, mettendo però a congelare in luogo freddo, e anche con essa decottione si potranno coprire trutta, dentali, orate e altri pesci nobili che prima siano stati cotti con vino, aceto e sale, acqua e spetierie* ».

Al capo 214, insegna come fare il *gelo crudo di decottione di nervo di pesce*, eccola :

« *Prima si farà una compositione di vin bianco chiaro, agresto chiaro, aceto chiaro e zuccaro, e facciasi levare il bollo ad ogni cosa con un poco di cannella, poi giungasi la decottione del fioretto* (1) *col chiaro del ovo ben battuto e passisi per la calza più volte, e sarà fatto.*

« *Si può fare anche solo con la decottione del fioretto ben chiaro, posto freddo e non caldo nella compositione soprascritta, passata per il sacco* ».

Dal fin quì esposto risulta : qualmente le gelatine — a partire dall'*aspis* d'anguilla, venendo al *calidus frigidus* o rifreddi degli arcaici — fossero note alla culinaria greca e romana, e che, a partire del Medio-Evo venendo sino ai giorni nostri, le vivande in gelo e le confezioni in *zeladìa*, — specialmente quelle al « gelo lustro », cioè « allo specchio » come si dice modernamente — fossero molto in voga. Queste gelatine erano chiare o ambrate, oppure variegate, e venivano servite in tazze, oppure foggiate negli stampi, in varie guise e forme, e leggiadramente divisate, istoriate e dorate, che modernamente non si potrebbero fare migliori e più artistiche.

1653. — Gelatina bianca di pesce alla moderna.

Per preparare 5 litri di gelatina. Prendete 800 gr. di pesci non dei più fini, ma neppure dei più ordinari, e 700 gr. o poco più, di spine, teste ed altre parature di sogliole, rombi, rombole, razze e simili, che vi serviranno come elementi di base. Prendete, come elementi aromatici : 200 gr. di cipolle finamente tagliate ; 1 o 2 radici di prezzemolo ; 100 gr. di sbucciature di funghi. Come elemento di bagnatura : 6 litri o poco più di essenza di pesce ; ed infine, per la coagulazione, 350 gr. d'ittiocolla ammollata nell'acqua e poi spremuta.

Procedimento : Stabilite il fondo della casserola con i suddetti legumi, poneteci sopra i pesci tronconati ; bagnate e fate partire a pieno fuoco. Schiumate e fate crogiuolare durante 45 a 50 minuti.

Per la chiarificazione, si procede colla chiara d'uovo, o meglio con 50 gr. di caviale spremuto e mescolato con 500 gr. di polpa di merlango trito, per compensare la perdita della chiarificazione.

1654. — Gelatina di pesce famigliare.

Fate soffriggere in bianco, dentro casserola, con olio e burro, delle grosse fette di cipolla, sedano, carote, 3 chiodi di garofano, 3 spicchi d'aglio e un mazzetto di prezzemolo ; quando la cipolla incomincia a prendere colore, unite circa due Kg. di spine di sfoglie o di qualunque altro pesce, e possibilmente delle teste di rombo ; unite pure una grossa tinca intera e pulita bene, qualche merlango o luccio ; insomma qualunque pesce,

(1) *Il* fioretto, *fatto con nervo di pesce, corrispondeva, press'a poco, alle moderne gelatine o colle di pesce, che aiutano a consolidare le altre gelatine più deboli e friabili, nonchè a dare il lucido « allo specchio », come si designa la gelatina soda e levigata. In Russia hanno il* vesiga, *ch'è appunto il nervo spinale essicato dello storione e dello* sterlet ; *i Genovesi hanno il budello essicato o* bèlo de stocchefisce.

anche se ordinario, basta che sia ben fresco, perchè si tratta solamente d'ottenere un buon brodo; uniteci pochi grani di pepe schiacciato, un pugillo di funghi secchi e fate che tutto sia ben rosolato; bagnate con mezza bottiglia di vino bianco secco; dopo, aggiungete 4 litri di acqua fresca; lasciate bollire, e quando bolle, ritirate la casserola sull'angolo del fornello; sgrassate bene togliendole l'unto, e lasciate cuocere adagio per due ore anche più. Intanto mettete in acqua fredda 300 gr. di colla di pesce, onde si rammollisca; dopo, colatela sopra colatoio ed unitela al brodo. Fate bollire ancora per 10 minuti, poi passate il brodo in un vaso di terra e mettetelo in luogo fresco fino all'indomani. Bisogna osservare che se la gelatina è troppo dura allora dovete aggiungere brodo di magro oppure acqua, e se fosse troppo molle, allora occorre ancora della colla; quindi prendete una casserola pulita, ponetevi entro la gelatina ben sgrassata, unitele un bicchiere di buon aceto di vino bianco e mezza bottiglia di marsala; giusta di sale e di pepe, e che sia di sapore aggradevòle. Sbattete in una terrina 6 bianchi d'uovo e due intieri, e frustateli nella gelatina fino a che s'inizi il bollore; allora ritirate la casserola sull'angolo del fornello; copritela mettendo sul coperchio della cenere ben calda e lasciate crogiuolare per mezz'ora, indi passate la gelatina per la salvietta fredda e sterilizzata, come si pratica per tutte le gelatine, e serbatela al fresco per poi servirsene all'occorrenza.

1655. – Fondo per gelatina col vino rosso.

È quello che, generalmente, ha servito pel trattamento d'un pesce così detto « alla Borgognona », dove le proporzioni del liquido di bagnatura stanno a metà: di vino rosso (Borgogna, oppure Barolo, Barbera, Chianti, Lambrusco, San Giovese, ecc.) e di essenza di pesce (carpione, perchia, trota, ecc.), assai carica di principii gelatinizzanti onde garantire, più efficacemente, la presa o consolidamento della geladìa. I soliti aromi impiegati per la cozione del pesce serviranno a conferire la nota aromatica supplementare.

Inquanto alla chiarificazione, si proceda come per quella precedente. Nel caso frequente di disorganizzazione della materia colorante del vino, al contatto della gelatina contenuta dall'essenza di pesce, si potrà ricorrere all'impiego del colorante artificiale: 2 goccie di carmino per litro di gelatina.

NB. — Anche per la finitura di detta gelatina occorrerà circa 75 o 80 gr. per litro di colla di pesce, pesata asciutta e poscia ammollata e spremuta. Sperimentate la consistenza della gelatina, mettendone sul ghiaccio una piccola quantità, lasciandola ben raffreddare ed aggiungete dell'ittiocolla nelle proporzioni necessarie.

In qualunque chiarificazione di gelatina, sia magra che grassa, aggiungete almeno il sugo di un limone per ogni litro di liquido. Il sugo di limone chiarisce e dà grazia alle gelatine.

Salse per pesci freddi.

Per non fare inutili ripetizioni, rimandiamo i lettori, per quanto concerne le salse generiche fredde, quali: *Maionnesa, Verde, Tartara, Gramolata*, ecc., al capitolo delle SALSE; ci limiteremo quì soltanto a dare le formole di alcune, diremmo quasi, speciali.

1656. — Salsa Maionnesa collata.

È la salsa maionnesa comune, cui viene aggiunta della gelatina di pesce fusa e fredda nelle proporzioni di 3 decil. per 7 decil. di salsa. Serve per velare i grossi pesci; però, modernamente, è molto più proficuamente sostituita dallo *Chaufroix magro.*

1657. — Chaufroix magro.

Fate ridurre, in pieno fuoco, un litro di vellutato di pesce con 4 decil. d'essenza di pesce; e nel più fervido dell'ebollizione, aggiungete un pezzo di geladìa di pesce (*aspic* magro); ed anche, secondo le circostanze, 3 o 4 fogli d'ittiocolla, che avrete rammolliti nell'acqua tiepida. Ultimate la salsa con 4 decil. di doppia panna, passatela per stamigna, ventilandola sovente. Secondo l'uso cui verrà destinata, potrete completarla con burro d'acciughe, di gamberette, oppure di pomidoro, di pistacchi di tartufi, ecc.

Questo Chaufroix sostituisce vantaggiosamente la maionnesa collata, che, col freddo, lascia trasudare goccioline d'olio, a guisa di rugiada, che irrrora la velatura fatta colla detta salsa, deturpandola.

1658. — Salsa maionnesa Vincent (1).

Salsa maionnesa comune, addizionata con un passato composto di 100 gr. di cerfoglio, dragoncello, cipolletta, pimpinella e foglie d'acetosella, ad eguali quantità; 40 gr. di foglie di prezzemolo, 60 di crescione e 80 gr. di foglie di spinaci. Prelessatele speditamente, rinfrescatele, pestatele con 4 tuorli d'uova sode, e passate per stamigna. Diluite la purea d'erbe con la maionnesa e completatela con una cucchiaiata di salsa Worcester.

1659. — Salsa Gramolata mostardata.

Ad un litro di salsa Maionnesa, addizionate una cucchiaiata, abbondante molto, di senape inglese, 100 gr. di cetriuoli e 50 di capperini triti e spremuti; una cucchiaiata di prezzemolo, cerfoglio e serpentaria trita, con mezza cucchiaiata d'essenza d'acciughe. Serve come accompagnamento di pesci bolliti freddi, ma, sopratutto, per aragoste, astachi e simili.

1660. — Gramolata alla Russa.

Salsa maionnesa addizionata con mostarda inglese e *Worcester sauce*, finita col passato della parte cremosa di astaco, oppure d'aragosta, addizionato con altrettanto caviale e maionnesa; pestate nel mortaio e quindi passate per setaccio (250 gr. circa di questo passato per un litro di salsa). Serve, come la *Gramolata mostardata*, quale accompagnamento di grossi crostacei freddi, aragoste, astachi, ecc.

1661. — Antica Salsa Genovese fredda per pesce allesso.

Questa salsa dell'antica cucina italiana è sempre in voga; venne da Carême trasformata secondo i gusti della cucina francese, ed in seguito, detta da Reculet, da Gouffé, e dal Dubois: « Ginevrina », mal-

(1) *Questa salsa — ridotta al gusto moderno — venne inventata da Vincenzo Lachapelle, celebre mastro cuoco francese del XVIII secolo. Inizialmente questa salsa si preparava con la suddetta purea d'erbe, alla quale s'incorporavano 6 tuorli d'uova sode e la maionnesa montata con un litro d'olio.*

grado che la bagnatura col vino rosso tradisse l'origine piuttosto ligure, non raccogliendosi uva rossa da vino a Ginevra. Noi la diamo come l'abbiamo desunta dai formularî della vecchia Cucina Genovese.

Ingredienti : Pinoli, gr. 50 ; capperi spremuti dall'aceto gr. 20 ; 4 filetti d'acciughe dissalati ; 2 tuorli d'uova sode ; polpa di 6 olive verdi in salamoia ; uno spicchio d'aglio ; un buon pizzico di prezzemolo co' gambi ; midolla di pane, grossa come un uovo, inzuppata nell'aceto ; una presa di sale ed una di pepe bianco macinato.

Procedimento : Tritate finamente, colla mezzaluna, il prezzemolo e l'aglio, e mettete questo tritume insieme agli altri ingredienti nel mortaio, e dopo avere ridotto il composto finissimo, pestandolo e macinandolo onde farne una manteca omogenea, passatelo per lo staccio e diluitelo con gr. 80 d'olio fino d'oliva e qualche goccia d'aceto. Gustatela prima di mettere l'aceto e gli altri condimenti. Bastano queste dosi per un pesce di circa un Kgr.

1662. — Salsa alla Diavola per Aringhe ingentilite.

Prendete un Kgr. di pomidoro, 2 litri d'aceto, 60 gr. d'aglio sbucciato, 60 gr. di scalogni, 16 gr. di sale, 24 gr. di pepe bianco macinato, 4 limoni, 12 gr. di pepe di Cajenna, un peperoncino rosso o pimento delle Antille (*capsicum*).

Fate infondere il pimento nell'aceto durante un mese; passatelo per setaccio in una casserola, e fatelo bollire, aggiungendo l'aglio, gli scalogni ed il pepe bianco. Quando i due agliacei saranno cotti, passatelo ancora pel setaccio, dentro una terrina. Fate fondere allora i pomidoro, gettateli nell'acqua, passatene la polpa pel setaccio e ponetela in una casserola ; fatela bollire aggiungendo l'aceto, il sale ed il pepe di Cajenna. Quando la miscela sarà cotta ed avrà raggiunto la consistenza d'una crema pasticciera, aggiungete il succo di 4 limoni, passate per setaccio, e rimestate bene il tutto senza riporre sul fornello. Quando la salsa sarà fredda, ponetela in piccole bottigliette ben turate. Questa salsa serve specialmente nei « fuori d'opera » freddi, particolarmente come accompagnamento dei filetti d'aringhe ingentilite, dei filetti di sfoglia, delle acciughe o sardine e di varie altre vivande, sia di tonno sott'olio che di salmone affumicato.

Burri per pesci freddi.

Come per le salse fredde per pesci freddi, vi sono alcuni burri di preferenza impiegati per quelli apprestamenti diacci ; citeremo i più noti ed in uso, tralasciando quelli troppo generici, come il burro d'acciughe ed altri che citammo nei *Fuori d'opera freddi*, e nel capitolo sulle *Salse e Guarnizioni*.

1663. — Burro di Montpellieri.

Prelessate nell'acqua bollente e leggermente salata, una manata di foglie mondate e nette di crescione e di spinaci, come, pure, fronde di serpentaria, di cerfoglio, di prezzemolo, di maligia, e 2 scalogni tagliuzzati. Fate sgocciolare i suddetti erbaggi, rinfrescateli, strizzateli fortemente onde togliere loro umidità, e pestateli nel mortaio, ag-

giungendo due cetrinoli di media grossezza, una cucchiaiata di capperini spremuti, mezzo spicchio d'aglio, ed i filetti di 4 acciughe. Continuando a pestare, incorporate 300 gr. di burro e 7 ad 8 tuorli d'uova sode (oppure molto più burro e 3 tuorli d'uovo cotti e 2 tuorli crudi). Assaporate piuttosto accentuatamente con una punta di Cajenna, e terminate mescolando all'apparecchio, goccia a goccia, 4 decilitri d'olio fino d'oliva e 2 cucchiaiate di aceto ottimo al dragoncello. Passate per staccio fine, lisciatelo e tenete in serbo.

NB. — La consistenza di questo apparecchio dev'essere tale da potere permettere l'impiego del sacchetto per decorare od ornare gradini d'un zoccolo e velare il pesce od altri oggetti che l'accompagnano. Qualora servisse il detto burro per spalmare crostini, sopprimete l'olio ed i tuorli.

Burri complementari.

Per variare la tonalità e monocromia degli appresti freddi, i Sigg. P. Salles e P. Montagnè preconizzano l'uso dei seguenti burri lavorati con colori ed aromi differenti (1), che combinati sapientemente ed artisticamente danno appresti variegati o policromi.

1664. — Burro Portoghese.

Passate per staccio fino i seguenti ingredienti: 300 gr. di burro; 6 tuorli d'uova sode; 2 decil. di confettura di pomidoro.

1665. — Burro Giallo.

Mantecate, facendo ben amalgamare, 200 gr. di burro; 12 tuorli d'uova sode; qualche goccia d'olio fino.

1666. — Burro Moscovita.

Fate amalgamare, quindi lisciate: 200 gr. di burro; 50 gr. di caviale pesto e passato per staccio fino, coll'aggiunta di 6 tuorli d'uova sode.

1667. — Olio di Crostacei.

Pestate le carapaccie, le zampe o branchie dei crostacei in trattamento; sostituite al burro, dell'olio d'oliva fino, nelle medesime proporzioni. Passate per stamigna ed a freddo.

(1) *Non citiamo il burro di gamberette, perigordino, aurora, ed altri colorati che già riferimmo nelle loro rubriche assegnate.*

Guarniture per pesci freddi.

Oltre ai lavori che si possono ottenere coi così detti crostoni di gelatina, e quelli d'ornamentazione e di decorazione, col sacchetto, dei burri complementari, e colle salse di velatura od abbigliamento, specialmente in forma di gualdrappe, coi chaufroix e colle maionnese colorate, concorrono, nell'impiattamento artistico d'un grosso pesce di rilievo diaccio o di un bel crostaceo, delle spume ed altri appresti, sia in aspide che in altro rifreddo (*chaufroix*), una quantità di guarniture che, per non ripeterci, possono enumerarsi, sommariamente per titoli, nelle seguenti:

Uova sode, al naturale o variamente ripiene.

Legumi o *Giardiniere*, disposti a mucchietti, a mazzetti, oppure in mescolanza variegata (*macédoine*).

Grumoli di lattughe.

Patatine tornite col cavalegumi e bollite in acqua e sale.

Mazzetti di punte di sparagi, fondi di carciofi.

Barchette di barbabietole oppure di cetriuoli marinati, ripiene con passati di salmone, merlango e simili, legati con salsa maionnesa od altro.

Citriolini marinati, specialmente alla russa (*agoursis*), funghi (*gribouis*), crauti, cetriuoli grossi trinciati sottilissimi e marinati all'inglese.

Stampini per darìole guarnite d'insalate russe.

Tartufi intieri, a lamelle, oppure torniti in varie forme.

Filetti d'acciughe, d'aringhe e di sgomberi o *laxerti*.

Filetti di perlani alla Livoniana, ecc.

Caviale e latteruoli di pesci.

Coppiette e rollini di filetti di sogliole od altro pesce.

Conchigliette di San Giacomo o capisanti guarniti.

Cassettine (di carta o di porcellana) variamente guarnite.

Spumettine di aragoste, gamberi e gamberette, ecc.

Gamberi in brodetto, aragostine, scampi, gamberette, granchiolini, ecc.

Ostriche, mitili, telline, spondili, cozze, peveracci, cappe longhe, mussoli ed altri datteri di mare, ecc., marinati.

Osservazione. Era nostra intenzione di descrivere, in una rubrica speciale a parte, tutte le vivande di pesce freddo e in geladìe diverse; ma desistemmo da questo proposito, per varie ragioni di metodo, che avrebbero scombiccherato tutta la nostra classifica e complicato il lavoro di repertorio, specialmente pel lettore; che, invece, troverà queste vivande fredde e in geladìa, anche per servizio di mense fredde o di *buffet* nelle ultime formole concernenti quei pesci suscettibili di simili appresti, cominciando dal più semplice venendo fino a quelli di geladìe specchiate, anche sotto forma di *acquarium*, ricchi di suggestività moderna.

Guarniture magre.

Svariatissime, ed anche un po' confuse sono le guarniture magre nelle metodologie, sia francesi che italiane, di varî anni or sono — come p. e. per quanto concerne la « Guarnitura alla Chambord » — ma

oggidì, il senso di praticità e di opportunità avendo trionfato, i trattatisti moderni s'accordano, nella cernita farraginosa di tanti apparecchi di guarnizioni, di adottare soltanto quelle formole che più sovente vengono impiegate nella cucina ricca dei grandi ristoratori, i quali, oramai, per alcune nazioni, sono riusciti a dare il *la* naturale negli accordi metodologici delle formole, se non tipiche, almeno le più usitate. E come tali le esitiamo anche noi, adottando, come nomenclatura — sia per alcune generiche, sia per quelle speciali — quella più adatta alla Cucina italiana.

Guarniture generiche.

1668. — Guarnitura marinaia (*Matelote*).

Si compone di animelle o latteruoli di carpioni; mitili o datteri di mare, arselle o telline; code di gamberi; cipolline ridotte a gelo, funghi minuscoli interi ed anche tartufi. Questa guarnizione complessa si dispone intorno al pesce (piatto di rilievo), a varii gruppi o mucchietti di cadauno ed anche misti; in quest'ultimo caso, si legano con salsa alla marinaia (Vedi formola 1601), mentre, nel primo caso, si serve la salsa a parte.

1669. — Guarnitura marinaresca (*Marinière*).

Si compone di mitili bislessati nel solito brodetto e ben ripuliti; di chenelli di pesce pimentati con pepe di Cajenna, di code di gamberi e tartufi. Mescolate questi elementi in una teglia, salsandoli con vellutata ridotta, unita a porzione della cozione dei mitili, e finita coll'aggiunta del burro necessario all'istante di mandare in tavola.

1670. — Guarnitura di gamberi.

Si servono intieri: cotti nel brodetto o corboglione, ma colla coda sgusciata e soppresse le piccole zampette; si servono pure intieri, ma dopo avere mascherata la carapaccia dorsale con farcia cruda, sulla quale si pone un filetto di pesce, decorato con tartufo. Si coprono i filetti con carta burrata e si fanno cuocere alla bocca del forno. Si servono pure le code decorticate di gamberi cotti, ben disposte a gruppi e salsate con salsa adatta: Nantua, Genovese, ecc.

1671. — Guarnitura d'ostriche.

Scegliete le ostriche ben fresche; apritele e staccatene i molluschi; ponete questi, colla loro acqua decantata, dentro una casserola, ed un mezzo bicchiere di vino bianco secco, e fateli imbianchire, concedendo loro qualche leggero bollore; scolateli — dopo averli cavati colla schiumarola dal loro brodo di cozione — rinfrescate questi molluschi e sbavateli e spremeteli dentro una salvietta; impanateli per friggerli (sia all'inglese, dopo averli impanati col *bread-cramps*, sia alla Villeroy, ecc.), oppure legateli con un po' di salsa per servirli in intingolo o tocchetto; osservando di conservare sempre la cozione delle ostriche, che servirà, in tutto o in parte, per la confezione della loro salsa d'accompagnamento.

1672. — Guarnitura di latteruoli o fregole di pesce.

Scegliete, di preferenza, quelli di carpione, di sgombero, d'aringa; sbarazzateli del budello sanguigno che è annesso alla sostanza lattiginosa; fateli diguazzare e poi bislessare in acqua calda, acidulata. Disponeteli a gruppi: sia misti ad altre guarnizioni, oppure fritti, od anche in cassettine.

1673. — Guarnitura di fegati di lota.

Prendete dei fegati del pesce lota (che in Russia ed in Polonia, dove sono molto gustati, raggiungono un grado d'ipertrofia e degenerazione grassa che gli rende squisitissimi). Bislessateli e fermateli in acqua acidulata, ma senza bollitura. Disponeteli intorno a grossi pesci, intieri o divisi, e salsateli leggermente. Serviteli anche sotto forma di scaloppini, impanati e fritti.

1674. — Guarnitura di patate all'inglese.

Le patate tornite a crudo, di forma rotonda o foggiate a grosse olive, bollite in acqua salata, costituiscono la guarnitura d'obbligo dei « rilievi » di pesce, in Inghilterra specialmente, e, modernamente, anche in Francia ed in Italia.

1675. — Crocchette di pesce all'inglese (*Fish-Balls*).

Preparate un passato di polpa di pesce (particolarmente salmone), conditelo con sale, pepe e odore di noce moscata; legate con salsa besciamella, con aggiunta di un po' di pasta d'acciughe e 3 o 4 tuorli d'uovo. Rimestate il passato sul fuoco, senza però lasciarlo bollire, affinchè si rassodi; poi stendetelo sulla spianatoia e lasciatelo raffreddare. Formate, con questo apparecchio, dei rocchettini o bombine (*croquettes*), sia in forma di pallottoline o di uova di piccione, oppure di perine, di costolettine (Vedi nei *Fuori d'opera caldi* le Fritture e Crocchette). Impanate all'inglese e friggete su fuoco allegro.

NB. — I *fish balls* « all'americana » sono un misto di passato di pesce e di purea di patate, grillate nel burro. Queste crocchette accompagnano sovente il *Salmone al grattino*.

1676. — Guarnitura di riso.

Fate appena imbiondire, nel burro o nell'olio, una cipolla trita; aggiungete 500 gr. di riso; dopo alcuni secondi, innondatelo, fino a sormontare del triplo il suo livello, con brodo di pesce; dopo 8 minuti circa d'ebollizione, ritirate la casserola su fuoco moderatissimo, o, meglio, alla bocca del forno per ultimarne la cottura al coperto. Bislessate, nel frattempo, 3 dozzine d'ostriche ed altrettanti mitili o arselle; quando saranno pronte, chiarificate la loro cozione e mescolatela col riso insieme a 2 cucchiaiate di passato ben rosso di pomidoro. Cotto che sia il riso, ultimatelo, lontano dal fuoco, incorporandogli 300 gr. di burro; mescolateci anche i bivalvi sgusciati, e disponete questa guarnitura intorno alla vivanda di rilievo di pesce, oppure servitela a parte in un piatto d'argento.

Guarniture Specifiche.

Queste guarnizioni, che si potrebbero chiamare tipiche, sono quasi l'esponente della vivanda particolare che accompagnano e di cui sovente prendono il nome, al pari delle salse che contribuiscono ad integrare queste vivande magre di rilievo o d'entrata. Molte guarniture, come p. e: i bocconcini, sia « all'olandese » che alla « Joinville » e via dicendo, vennero trattate nei *Fuori d'opera caldi;* nei *Fritti* pure ne trattammo parecchie, come anche negli *Antipasti* e *Fuori d'opera freddi*, nei *Zakuski* e nei *Muffins;* alcuni si troveranno nel capitolo dei *Legumi* od in altre rubriche che sarebbe ora inutile l'enumerare.

Diamo, in questa partita, le formole delle più note od originali *Guarniture* speciali alle principali vivande di rilievo di pesce, oppure d'entrata.

1677. — Guarnitura Americana.

Scaloppini di code di 2 astachi, apprestati all'Americana. Salsa americana (Vedi formola 1626).

1678. — Guarnitura Avorio.

Disponete i pesci in una bordura di passato di patate con panna, disegnata colla tasca. Velate il pesce con una salsa ottenuta mediante la riduzione della cozione del pesce con della doppia panna, finita con burro e passata per stamigna.

1679. — Guarnitura Brettone.

Affogate il pesce nel vino bianco, brodo magro (*fumet*) e giuliana di legumi (Vedi formola 1583). Finite con doppia panna e burro.

1680. — Guarnitura " Bucintoro „.

Chenelli di pesce decorati con tartufi; scaloppini di animelle o latteruoli di muggini velati con salsa marinaresca; grancevole o molecche fritte; uova fritte e cappelle intiere di piccoli funghi affogati nel vino bianco di Piave. Formatene tanti gruppi divisi e disposti intorno al branzino od altro pesce di rilievo, sormontando ogni gruppo con un gamberetto.

1681. — Guarnitura " Canottieri d'Olona „.

Incidete 10 crostoni cuoriformi, che friggerete nel burro; aggiungete 300 gr. di piccole cipolline bianche cascate a gelo e 200 gr. di minuscoli funghi intieri di Valtellina.

1682. — Guarnitura Cardinale.

Conchigliette o cappesante guarnite con una dadolata di aragoste e tartufi; quindi grattinate. Funghi torniti; lamelle di tartufo. Salsa Cardinale; cordone di salsa normanna.

1683. — Guarnitura Chambord.

Benchè già elencata nelle *Guarniture specifiche* generali, la ripetiamo, ma ridotta con soli elementi di magro, cioè abolendo la finanziera.

Foggiate col cucchiaio 10 chenelli di polpa di pesce, con tartufi; 4 chenelli — di forma ovoide allungata — decorati; 200 gr. di piccole teste di funghi scannellate; 10 scaloppini di latteruoli, assaporiti, infarinati e grillettati nel burro (oppure i latteruoli fritti alla Villeroy); 200 gr. di tartufi foggiati a forma olivare; 6 gamberi colle zampe assoggettite; 6 crostoni crestiformi, fritti nel burro. Salsa ricavata dal fondo d'abbragiatura del pesce. Serve appunto, come guarnitura, per grosse pezze di pesce abbragiato.

1684. — Guarnitura Castigliana.

Tagliate a scaloppini 2 o 3 code di aragoste, anzi di langostine, ancora calde, che porrete in una tegghia con 5 o 6 grossi tartufi tagliati a fette; salsate con vellutata ridotta con cozione d'ostriche, ultimata con burro all'aglio, o « manteca di Valenza ». S' impiega questa guarnitura, oltre alle vivande magre di rilievo, anche per le entrate calde di pesce.

1685. — Guarnitura Chivry.

Consiste in bocconcini guarniti d'ostriche, rocchettini di patate, mitili alla Villeroy, grossi granchiolini al naturale, disposti a gruppi.

1686. — Guarnitura Chauchat.

Patate cotte (500 gr.), tornite a turacciolo, dettagliate a lamelle piuttosto spesse, disposte come bordura intorno ai pesci in trattamento. Coprite con salsa Mornay (Vedi formola 1585), oppure al vin bianco (Vedi formola 1577), e fate lucidare colla salamandra.

1687. — Guarnitura Chioggiotta.

Fate soffriggere, nel burro oppure nell' olio, una cipolla trita; aggiungete 500 gr. di riso, che, dopo qualche istante, innonderete — fino a sorpassare del doppio ed anche del triplo il suo livello — con brodo di pesce; dopo circa 8 minuti d'ebollizione, ritirate la casserola sull'angolo del fornello, o meglio sulla bocca del forno, per ultimarne la cottura al coperto. Bislessate, nel frattempo, 2 o 3 dozzine d'ostriche ed altrettante arselle oppure telline; chiarificate la loro cozione; aggiungetela al riso dopo averci stemperato 2 cucchiaiate di passato di pomidoro molto colorato, oppure una cucchiaiata di buona conserva. Ultimate la cottura del riso, lontano dal fuoco, incorporandogli dentro circa 300 gr. di burro; quindi mescolateci le ostriche e le arselle, o telline, disponendo la guarnizione nel piatto del rilievo di pesce di mare, oppure servendola a parte.

1688. — Guarnitura Clermont per luccio.

Si compone di steli di cavoli fiori oppure di broccoli cotti nell'acqua e sale; patate tornite rotonde, cotte pure in acqua, ultimate con burro e prezzemolo trito. Disponete all'ingiro del piatto dove vi è il luccio (specialmente apprestato « alla Clermont », cioè: panato ed arrostito sulla gratella, condito con cipolle e limone e salsa alla mastro d'oste), a gruppi alternati con gamberi interi ma colla coda sgusciata e piccoli ciuffetti di prezzemolo.

1689. — Guarnitura Commodoro.

Preparate 10 piccoli rocchettini di forma ovoidea, fatti con code di gamberi; 10 chenelli di farcia di merlango con burro di gamberi foggiati col cucchiaio; 10 mitili o arselle fritte ed apprestate alla Villeroy. Salsate con Normanna al burro di gamberi.

1690. — Guarnitura Daumont.

Prendete 10 teste di funghi bianchi stufate nel burro; guarnite cadauna con sei metà di code di gamberi salsate con Nantua; 10 piccoli chenelli rotondi alla panna e decorati con tartufi; 10 scaloppini di latteruoli panati all'inglese e fritti. Salsa Nantua.

1691. — Guarnitura Doria.

Si compone di pezzi di cetriuolo torniti in forma olivare e stufati nel burro, e di fette di limone sbucciate e prive di semi. Serve per il pesce trattato « alla mugnaia ».

1692. — Guarnitura Fiorentina.

Foglie di spinaci stufate intiere nel burro, disposte a lettiera, sopra la quale vengono adagiati i pesci velati con salsa Mornay (Vedi formola 1585). Alcuni, prima di velare i pesci, vi depongono sopra delle lamelle di tartufo.

1693. — Guarnitura Gran Duca.

Prendete 200 gr. di punte di sparagi legate col burro; 10 lamelle di tartufi bianchi di Piemonte, salsate con Mornay.

1694. — Guarnitura Greca.

Posate il pesce su d'una bordura di patate tonde come pallottoline, prelessate e stufate nel burro. Velate con salsa Greca (Vedi formola 1640), e lucidate al calore della salamandra. Situate delle rotelle sottili di limone sbucciato e sgranato.

1695. — Guarnitura Joinville.

Dadolata composta di 125 gr. di funghi cotti; 50 gr. di tartufi e 125 gr. di code di gamberette, legata con vellutata. Disponete i filetti di sogliole su d'una bordura fatta con farcia da chenelli di luccio. Versate, nel cratere o scavo centrale, la suddetta dadolata sormontata da una bella testa di fungo, steccata con otto gamberette dalle code sgusciate e disposte a mazzetto. Velate i filetti di sogliole (cui principalmente s'addice questa guarnizione) con una salsa di gamberette, dopo avere situato, su ciascun filetto, una lamella di tartufo; oppure, se preferite un altro sistema, non velate i filetti, ma decorateli con lamelle di tartufo, e mandate, a parte, in tavola, la salsa suddetta.

1696. — Guarnitura Livoniana.

Fate affogare il pesce, apprestato alla Livoniana (1), con qualche decil. di vino di

(1) *Il pesce o i pesci alla Livoniana (prov. russa del Baltico) vanno sempre farciti con un apparecchio per chenelli di polpa di luccio, misto a tartufi e funghi finamente triti.*

Chablis o di Capri bianco ed essenza di pesce. Aggiungete 2 o 3 cucchiaiate di una giuliana di legumi aromatici: carote, cipolle, porri, sedani, radici di prezzemolo, fronde di finocchio, ecc. fusa nel burro. Fate ridurre la cozione e butirrate.

1697. — Guarnitura Normanna.

Si compone di chenelli di polpa di pesce, foggiati col cucchiaio; ostriche e mitili bislessati, fette di funghi, code intere di gamberelli oppure code di aragostine tagliate a fette; mescolate il tutto in una teglia con salsa normanna (Vedi formole 1578 e 1579).

1698. — Guarnitura Livornese.

Code di palemoni o gamberette decorticate. Mitili cotti nel vin bianco d'Elba. Salsa di gamberette (Vedi formola 1586).

1699. — Guarnitura "Marina di Chiaia„.

Intingolo o cibreo fatto con mitili, ostriche, telline sbarbellate e code di langostine, il tutto cotto nel vino bianco di Capri. Salsa ottenuta colla riduzione della cozione dei bivalvi e dei crostacei, montata con burro e spolverata con prezzemolo trito.

1700. — Guarnitura Nantua.

N. 10 piccole boccatine in pasta sfogliata, guarnite con un intingolo o cibreo (*ragoût*) fatto con 30 code di gamberi legato con salsa Nantua (Vedi formola 1594), e 20 lamelle di tartufi. Velate colla medesima salsa.

1701. — Guarnitura Nizzarda.

Dopo avere fatto rostire sulla graticola il pesce (orata) deponetelo su d'un intingolo di pomidoro, finito con un pezzetto, grosso come una noce, di burro d'acciughe ed un pizzico di dragoncello trito. Guarnite il pesce con dei filetti d'acciughe, dei capperini sottoacetati di Montbron, olive nere (*pouncineri*) in salamoia.

1702. — Guarnitura Reggenza.

Foggiate 20 chenelli col cucchiaio, mediante farcia di merlango al burro di gamberi; affogate e sbarbellate 10 ostriche; 10 cappelle bianchissime di funghi prataiuoli (di fungaia artificiale) e 10 tartufini foggiati ad oliva, cotti nel vino; 10 latteruoli affogati. Salsa normanna finita con essenza di tartufi.

1703. — Guarnitura Riche.

Dadolata di code di palemoni (oppure di scampi) e tartufi, legata colla salsa di gamberette. Salsa pure di gamberette, con delle lamelle di tartufi sopra. Cordoni di spagnuola magra ridotta.

1704. — Guarnitura Sarda.

Si compone di piccoli rocchettini di riso, oppure di risotto bianco alla Piemontese, dentro stampini; scaloppini di code d'aragoste, girelli di carciofi, divisi a spicchi e fritti; pomidoro farciti. Disponete a gruppi, intorno al pesce, i suddetti elementi di guarnitura.

1705. — Guarnitura Segestana.

Crostini al burro con passato di gamberi di mare tostati nel forno; guarniti con gamberetti cotti nel marsala e sugo di tartufi. Salsa a parte, con vino bianco Segestano (l'antica Segesta, presso Calatafimi), addizionata con la cozione del pesce in trattamento.

1706. — Guarnitura Tarantina.

Affogate 30 mitili nel vino bianco di Capri, e sbarbellateli; decorticate 100 gr. di code di gamberette. Salsa col vino bianco, addizionata con la cozione del pesce in trattamento.

1707. — Guarnitura Tirrena.

Ostriche affogate. Salsa Veneziana, finita con la cozione delle ostriche (Vedi form. 1596).

1708. — Guarnitura Tzarina.

Circondate le sogliole od altro pesce fino, con una bordura di cetriolini (*agoursiz*), tagliati a spicchi d'arancio, bislessati e stufati nel burro. Velate con salsa Mornay resa cremosa colla panna ed assaporita con *paprika*; fate grattinare al calore della salamandra.

1709. — Guarnitura Ungherese.

Affogate il pesce (*Fogas* specialmente od altro saporito di lago), con una cucchiaiata di cipolla trita e fusa nel burro, con 1 decil. di brodo o *fumet* di pesce, della polvere di *paprika* e qualche fungo sottilmente affettato. Fate cuocere nel forno, irrorando sovente. Terminate la salsa come è detto nella salsa Ungherese (Vedi formola 1639).

1710. — Guarnitura Veneziana.

Affogate e sbarbellate 10 ostriche, 10 mitili, 10 minuscoli funghi intieri e 10 code di scampi, oppure 100 gr. di code di palemoni o gamberette cotte nel *broëto*; 10 pesci *gò* impanati all'inglese e fritti; 10 crostoni fritti nel burro. Salsa Veneziana per filetti di sogliole, finita con la cozione dei testacei; cordone di spagnuola magra ridotta.

1711. — Guarnitura Vittoria.

Dadolata composta di 100 gr. di code di aragosta e di 60 gr. di tartufi, disposta a mucchietti alternati con altri di lamelle di tartufi. Salsa Vittoria (Vedi formola 1611), oppure bipartita: Salsa gamberette e salsa normanna (Vedi formole 1586 e 1578).

1712. — Guarnitura Walewska.

Fate affogare le sogliole od altro pesce piatto fino: rombetti, romboline, passere, e simili; quindi imbottitele con un passato di aragoste legato con una cucchiaiata di besciamella. Velatele con salsa Mornay cremosa, e burro di langostine; fate grattinare alla salamandra. Circondate con un cordone di salsa Nantua (Vedi formola 1594) e guarnite con scaloppine di aragoste, alternate con lamelle di tartufi grillettate nel burro.

Pesci intieri e da taglio

Una delle più razionali ed elette riforme nell'arte di accomodare e di presentare i pesci, sopratutto quelli detti da taglio, e di curare la raffinatezza delle salse adatte e delle convenienti guarnizioni, venne embrionalmente iniziata in Francia, sullo scorcio del XVII secolo, da Vatel — la cui tragica fine al castello di Chantilly, di proprietà del principe di Condé, suo padrone, venne narrata da Mad. de Sévigné, nel modo che ormai più nessuno ignora, cioè trafiggendosi, come re Saulle, colla propria spada, credendosi disonorato per non essere arrivata a tempo la pescagione, nel mattino stesso del giorno in cui doveva essere servito un gran banchetto in onore del re Luigi XIV e di tutta la sua corte.

Vatel, tra le altre sue creazioni, aveva dato, come già descrivemmo nelle zuppe di pesce, il potaggio co' filetti di rombo, arselle e gamberetti con tartufi; quindi il rombo rostito sulla gratella, con tartufi, latteruoli di carpione e gamberetti; il rombetto farcito, e varie altre vivande squisitamente raffinate di pesce, che costituiscono, tuttora, alcune tra le più belle gemme delle vivande o portate di rilievo (*relevés*) della trilogia o trittico banchettale (1).

(1) *È un fatto rimarchevole che, nella cucina medioevale, tanto in Italia che in Francia, i pesci di mare sono poco ricordati; tutto al contrario dei Romani e dei Greci, che facevano sp.se pazze per i pesci come è troppo noto. Nei banchetti ricordati dagli storici Milanesi, quali il Corio, il Morigi, specialmente nelle fauste solennità Sforzesche, troviamo poca varietà di pesci, e quasi sempre « in zeladìa » oppure « in limonìa », « in carpionata », ed anche dei « pasteri d'anguilla ». I pesci sono: storioni, lucci, carpioni, lamprede*; trote grandi con savor nero e porcelette dorate e lucci dorati *come troviamo nel banchetto datosi nel cortile del palazzo dell'Arenga a Milano, per il maritaggio di Violante figlia del duca Galeazzo Visconti e di Bianca di Savoia con Lionello figlio del re d'Inghilterra (25 Giugno 1368). Nel pranzo dato a Bianca Maria Sforza, quando nel Dicembre del 1493 andava sposa con Massimiliano I, re dei Romani, ad Innsbruck, si fa menzione d'un* lutio (*luccio*) in zeladìa, con homini et done in pedi compositi d'amandole peste. *Raramente si riscontrano pesci di mare; appena nei banchetti veneziani*: sfoio, dentali, orada, chieppe *e quasi mai rombi, passere, triglie ed altri pesci fini, come nei banchetti romani. Anche in Francia, stando al trattato di Bruyerin de Campierre, erano stimate soltanto le* lamproies à la saulce d'hypocras; *le* huistres frites, *i* lavarets, *gli* anges de mer, *gli* oursins. *In seguito, i trattatisti del XVII secolo cominciano a menzionare le* carpes farcies en ragoût, *le* huistres en beignets; *la* limande frite au jus d'orange, *le* langoustes en sauce blanche, *e persino i prosciuttini o giambonetti* (jambonneaux) *e sopressate* (soupressades) *di pesci.*

Ma è soltanto sulla fine del secolo successivo che apparve la grande e radicale riforma coordinatrice di tutta la cucina francese — e consecutivamente della nostra pedissequa italiana —, per opera di Laquipière, e particolarmente di quella grande mente gastronomica che impersonavasi in Maria Antonio Carême, allievo del precedente, il quale visse, come Napoleone, arbitro fra due secoli, celebrando il suo nobile e glorioso ministero dinnanzi ai fornelli, cioè su quelle are ardenti del tempio del Dio Como, come definiva la cucina il Marchese de Cussy.

Così, oltre le sue creazioni speciali concernenti i filetti di sogliole al burro, con funghi, tartufi, vino bianco e passato di pomidoro; oltre il rombo marinato con olio e cipolle, quindi grillettate nel burro (1), ed altre che per brevità io taccio, egli curò la razionalità delle salse e delle guarniture che, nelle formole antiche, erano sovente una miscela eteroclita e disparata di camangiari grassi adattati a vivande magre. Questa riforma, da lui iniziata, venne successivamente seguita da M. Dubois ed E. Bernard, e maggiormente raffinata dai gastronomi odierni, tantochè — per accennarne una principale concernente la più nota e magistrale vivanda di pesci dell'inizio del secolo scorso — il *Salmone alla Chambord*, che primitivamente comportava una guarnitura composta di animelle di vitello, di creste e di arnioni di gallo, venne più razionalmente modificata con una più adatta e conveniente di magro, composta di latternoli di carpioni alla Villeroy, da chenelli foggiati col cucchiaio, da code di gamberi, tartufi e cappelle di funghi intiere, e salsa genovese chiara; oppure, con una salsa al prezzemolo per lo più accompagnata da un'insalata di cetrinoli. Così il piccolo merluzzo fresco (*cabillaud*) si serve con una salsa d'ostriche; col merlango si serve una salsa con le uova; allo sgombero bollito, s'addice una salsa prezzemolata, oppure una salsa coi grossi frutti del ribes od uva spina (*maquerau* dei francesi). Ai pesci fritti: sfoglie, merlanghi, trote, ecc., conviene una salsa al burro d'acciughe, finita con l'*anchiovis sauce* degli inglesi.

La medesima riforma seguivasi per la *Trota alla Daumont*. Egli è perciò che i maestri moderni dell'arte, come: Garlin, Gouffé, Philéas Gilbert, Escoffier, Salles, Montagné, Colombié, Chevallier, ecc., nei loro trattati insegnano e seguono i dettami del precetto generale che: qualsiasi preparazione, pel suo metodo di cottura, pei suoi fondi, per le sue guarniture, pel suo aspetto generale infine, deve costituire una vivanda unica, designata con un nome preciso e definitivamente classificata sotto questa denominazione. Per tutte queste ragioni, noi, attenendoci a questo precetto, cercheremo di evitare la confusione, scegliendo le formole più razionalmente consone ed adatte alle moderne esigenze ed a quella semplicità che va d'accordo colla raffinatezza del gusto e coll'artistica presentazione delle vivande, specialmente quelle scelte tra i prototipi del muto armento delle faune marine, lacuali o fluviali (2), che si prestano assai, per la loro forma suggestiva — tanto se integralmente serviti, quanto a rotelle od a tronconi — come, pure, per le guarniture composte di crostacei, di bivalvi ed altri conchigliferi, unitamente a chenelli, a spume, e simili apparecchi fatti con polpe di pesci, con code di gamberi e con burri complementari adatti; tartufi e funghi come decorazione, e salse da pesci speciali, per ricoprirle, velarle, abbigliarle, mascherarle e finirne l'ornamentazione, artisticamente iniziata, integrando il capolavoro culinario.

---

(1) *Anche Laquipière, oltre la sua maniera di preparare il merluzzo fresco* (cabillaud), *ci tramanda una magistrale nonchè semplice maniera di ammannire il rombo sulla gratella con olio e mitili stufati, servito con salsa al burro, che riprodurremo, a suo luogo, come l'ha descritta e modificata il suo allievo Carême.*

(2) *L'Italia, per la sua situazione geografica, circondata da tre mari e per la ricchezza di laghi e laghetti, di fiumi abbastanza importanti e di altri corsi d'acqua, è una delle più importanti regioni d'Europa per abbondanza di pesci, sia di mare che d'acqua dolce; egli è perciò che cercheremo di completare, il più che possibile, questa parte tanto importante della nutrizione, l'ittiologica, cominciando dai pesci d'acqua dolce: sia per residenza fissa che transitoria.*

Ma anche qui, su questo punto, cediamo volentieri la penna all'egr. Sig. Pettini, che ci dirà, col suo stile brioso e col suo acume critico, sulle moderne trasformazioni che subiscono le carni della fauna acquatica, particolarmente nelle grandi cucine di lusso. Spigoliamo, anzi peschiamo, qua e là, nel suo già sullodato libro: *Dall'Empirismo alla Cucina Scientifica*, qualche spunto di « preludio », anzi di « proposta », per poi attaccare il tema annunciato, cioè quello delle *avatars* o trasformazioni che può subire il Proteo ittiaco.

« Fisiologicamente parlando, il pesce teme il confronto con qualsiasi qualità di carne, essendo povero di principii albuminosi e ricco d'acqua, mentre i suoi organi interni, dal lato plastico della alimentazione, hanno un certo valore. Ed è perciò consigliabile di non gettare con facilità, come è in uso nelle cucine, i visceri e le parti culinariamente inferiori del pesce; ma di usufruirle, per quanto è possibile, tutte le volte che la loro freschezza assoluta, la natura loro, e quella delle vivande ne permette l'impiego.

« Per l'artista, il pesce è il provvido mezzo che rompe la sapida uniformità della dieta carnea in un pranzo, ne corregge ed equilibra la pesantezza, si presta ad un buon motivo estetico, e — di facile accomodamento con varii ingredienti — porta il gusto ed il profumo dei suoi speciali aromi al palato ed all'olfatto dell'anfitrione, dal quale discaccia la musoneria, il nobile e stanco volto del cuoco tutto rasserenando....

« Il pesce alla mensa di una ricca casa — sotto qualunque cielo alberghi — dovrebbe figurare ogni giorno.

« Culinariamente è pesce tanto l'ostrica che il gambero, la tartaruga che il rombo, l'anguilla, la sardina e la ranocchia. *Sulla confezione del pesce è dove ferve maggiormente il pregiudizio culinare.* Ritengo inutile ogni citazione dottrinaria in proposito, tanto i fatti sono conosciuti e diffusi.

« Il pesce, più che alle sue intrinseche qualità, deve alla confezione cucinaria il merito di comparire su di una piuttosto che su di un'altra mensa; in questa piuttosto che in quella occasione.

« Pochi sono i pesci designati esclusivamente alle modeste tavole.

« La cucina ittiaca è superlativamente eccitante, specie quella che lavora pesci di mare. A parte ciò, con l'aiuto di condimenti e di salse si può fare una cucina realmente buona e di valore.

« Il giovane storione, oppure lo *sterlet* dei russi, servito freddo o caldo, allessato o in umido, cucinato intiero, a quarti, o ridotto in fette con cento salse ed in altrettante finiture ed abbellimenti, porta i sapidi aromi della sua polpa nei fastosi banchetti.

« La fisiologia assegna alla trota il posto principale: l'albumina racchiusa al disotto della sua pelle squamosa, supera in quantità quella di ogni altro pesce. Viene secondo lo stoccafisso. Anche la salagione nulla toglie alle qualità nutritive di questi pesci ossuti.

« La sogliola è il pesce *omnibus* — il pesce di tutti. La sogliola fritta semplicemente è accessibile a qualunque borsa; mano a mano che monta nell'ordine della confezione diventa vieppiù una vivanda costosa, ricca, di gran lusso. Si può servire egualmente allessata o cotta nel vino o nel latte e quindi ammannita nel suo sugo aromatizzato con vino bianco e con una salsa alla panna (*bechamelle*); al forno, con lieve aggiunta di burro, ricoperta di finissimo semolino di pane o meglio di grissino, e spruzzata con pochissimo consumato e goccie di limone, cotta nel piatto stesso. E, poi, a filetti, calda o fredda, con decorazioni diverse ed unita con altri pesci o da sola in infiniti modi preparata; sulla graticola o in *papillotte*, la sogliola è sempre egualmente buona, fine, saporosa e di bell'aspetto.

« Il salmone è il pesce delle solennità. In esso noi ammiriamo parecchie specie. Dalla trota salmonata all'umbla cavaliere, dal salmone dei primi mesi di vita a quello di due anni in cui è formato veramente, quante varietà! È un vero prodigio zoologico che a noi è dato di poter lavorare. I fiumi al Nord della Francia e quelli della Germania, della Scozia, o sboccanti nel Baltico, abbondano di questi pesci, sempre costosi bensì per la ricerca su ogni mercato, ciò che vale quanto a designarli a commensali della più alta distinzione.

« Il rombo appartiene a quella categoria di pesci la cui voracità congenita deve porre in guardia il consumatore. La sua carne, a grosse falde ferme e di un gusto squisito, è talvolta un tranello per l'uomo. È questo appunto il pesce che più sovente degli altri ci è causa di non belle sorprese.

« La cavità gastrica del rombo non ha somiglianza, per le sue straordinarie proporzioni, con nessun pesce di egual peso. Sarebbe elementare principio di prudenza eliminare ogni pesce di questa specie che non presentasse i suoi organi interni nel più perfetto stato, nel momento in cui viene introdotto in cucina.

« Si ricordi ancora che le basse temperature alle quali vien sottoposto ogni pesce per cuocerlo, non bastano a distruggere i tossici organici — tossine e ptomaine — così dannosi alla nostra salute.

« Le osservazioni fatte per gli ingredienti di cucina, valgono altresì per tuttociò che entra nell'insieme della nostra lavorazione. I caratteri fisiologici del pesce variano a seconda dell'ambiente ove si svolse la vita sua. E come per il bue, il vitello, il pollo, il lepre, il fagiano e via di seguito, così, per il pesce, l'acqua ed il nutrimento che l'alimentò, costituiscono i fattori primi del suo valore culinario. L'aforisma della fisiologia: « L'uomo è ciò che mangia » vale anche per i pesci ed in generale per tutti gli esseri della creazione, nonchè.... per i vegetali.

« La trota, il lupo di mare, l'orata, il lavareto, i grossi merluzzi, sono i pesci da taglio che con guarnizioni di varie sorta e con salse analoghe, si apprestano per le mense di commensali di riguardo grandissimo.

« Il tonno, la cernia, il carpione, il luccio, il pesce spada, appartengono a categorie inferiori. Il piccolo pesce non è adatto alle confezioni dell'alta Cucina per un gran pranzo, a meno che non vogliamo farne uso come accessorio di un piatto o per la cosidetta guarnitura.

« Le salse, che sono adibite a completare la portata del pesce, hanno in gran parte la loro base nella salsa coll'uovo. La Cucina di lusso, rinchiusa in un convenzionalismo che sa del rito religioso — per cui la mensa delle occasioni straordinarie è convertita in un luogo ove si celebrano i sacrificî — non abbonda di queste salse. Essa tiene molto — la Gran Cucina — all'aspetto delle cose, ed in una salsa guarda più al colore che al gusto. Cioè non permette che si ripeta nel pranzo una salsa della medesima tinta, mentre non crede che si debba fare differenza pel suo aroma.

« I grossi crostacei (aragoste e astachi) si prestano benissimo per un piatto di lusso, ma specialmente preparati freddi. Le cognizioni comuni insegnano ai cuochi a rigettare senz'altro ogni crostaceo non vivente. La decomposizione precipita il corpo del crostaceo nel nulla, appena deceduto.

« Nelle antiche Cucine era usanza di mortificare il pesce come facciamo oggi per la carne, pel pollame, ecc. Noi non arrischiamo nulla indicando ai colleghi le fole di una Cucina — vecchia e nuova — basata su simili pregiudizi in contrasto coi portati della Fisiologia e dell'Igiene.

« Fin quì dissi del pesce e delle sue dirette finiture. L'Alta Cucina ha ben di che ancora.

« Allorchè per una eletta di commensali l'artista deve disporre una portata di pesce, segna nella sua lista dei *soufflés* del medesimo.

« Che cosa è un *soufflé?*

« Da quando gli uomini, passando attraverso tutti i gradi di civiltà, si trasportarono dalle squallide zone delle steppe e dei boschi alle pavimentate piazze di S. Marco in Venezia, gli uomini, *rinnegata la natura, raffinati i gusti*, giunsero, dopo una lunga serie di sempre più sottili amalgame culinarie, a fissare, ad iscrivere, per i loro asciolveri, ed a cibarsi di *soufflés*.

« Io osservo — guardando fra i solchi mietuti — l'andarivieni d'uno sgambettante pollastro, e penso a qual fine l'uomo vorrà condannarlo. Se gli toccherà in sorte qualche rozza pignatta, i suoi elementi di poco si scompagineranno ed i succhi andranno a risvegliare, è probabile, energie latenti; ma se l'abbondante plastica del pennuto darà eccitamenti di lucro al suo allevatore, il pollastro finirà sul desco di un preparatore valente, che lo schiaccierà, lo polverizzerà, ne farà dei *soufflés*.

« Ecco la civiltà!

« La sabbia è la civiltà del pianeta.

« La cremazione o incenerimento dell'uomo è.... l'esumazione di antichi portati civili della Scienza e dell'Igiene.

« La foresta, abbattuta, passa sotto il laminatoio che ne farà carta. È la civiltà!

« L'uomo di genio frantuma il suo intelletto e lo dà in pasto all'umanità.

« Dopo il cibo in polvere, verrà quello in gas, verrà l'ètere nutritivo. Per intanto noi sminuzziamo i polli, i pesci, le bacche; noi riduciamo tutto in poltiglia per la civiltà. Indi faremo i manicaretti... gazzosi; per ora facciamo i *soufflés*.

« Ecco che cosa è un *soufflé*.

« Il pesce in *soufflé* è come di tutt'altra cosa confezionata nell'istesso modo: non si riconosce più. Il palato quasi non l'avverte, ma il pesce o altro ingrediente c'è, poco sì, ma c'è. E questo basta per il nome della vivanda. La panna si sostituisce alla carne, al pesce, ai volatili, in un *soufflé*, e vi esercita una parte preponderante.

« Il *soufflé* è l'illusionismo culinare, è il pleonasmo della Grammatica della Cucina. Se l'appetito vi manca, potete egualmente mangiare del *soufflé*.

Per confezionare un buon *soufflé* di pesce, è necessario aver sulla punta delle dita, come si dice, tutta l'Alchimia cucinaria e possedere un buon palato.

« Il pesce persico, il merluzzo, il rombo, il branzino, si prestano mirabilmente per la preparazione dei

soufflés di pesce. Si conoscono varie maniere per fare dei *soufflés*, ma ordinariamente non sono che lattate (*purées*) di polpa, con aggiunta di panna e chiare d'uovo montate. Questo composto può figurare tanto in un recipiente d'argento, che cotto in uno stampo, oppure inserito nel corpo del pesce stesso, di un grosso pesce, cotto prima e vuotato.

« È di moda contornare di patate allessate il pesce: il *soufflé* di pesce si lascia appena lambire da una guarnizione di piccoli crostacei o di molluschi, da funghi artificiali o da qualche crostino ripieno. Ai lati di un grosso pesce vi si pongono pure crocchettine, sfogliate *et similia rebus*.

« La salsa accompagna il pesce e ne è l'inevitabile compimento. I trattati di cucina c'indicano le più note salse, ma se gl'italiani riguardassero con maggior simpatia i loro prodotti, quante ne potrebbero avere e di migliori! Con questi criterî, i colleghi che si ponessero alla ricerca delle materie prime che ci offrono le nostre acque, e le adattassero poscia ad una cucina, potrebbero andare orgogliosi di aver contribuito ad un'opera altamente onorevole per la classe nostra ».

E con questa patriottica raccomandazione — che facciamo pure nostra —, noi ci metteremo su questa via — anzi sentiero, pel momento, — e come i pionieri della vecchia civiltà latina poco a poco recarono il loro *verbo* e convertirono al vivere etico-sociale ed alle industrie meccaniche le tribù degli *indos*, noi invece cercheremo di persuadere i futuri colleghi a dissetarsi alle vive sorgenti del folklorismo nostro alimentare, colla speranza di trovare in quelle pure fonti di Clitunno, non già i vitelli bianchi della leggenda Umbra, ma soltanto il benefico refrigerio di quella fluida vena zampillante cui s'ispirava l'ode alata del sommo Carducci, l'*Enotrio* per eccellenza.

Pesci d'acqua dolce

Sotto questo titolo comprendiamo non solo i pesci che vivono costantemente nelle acque dei fiumi, dei laghi e laghetti, nei grandi e piccoli stagni, nei ruscelli e nei canali, ma anche quelli — pur tanto numerosi — che abbandonano, in certe epoche dell'anno — particolarmente in primavera — le acque marine, per rimontare i corsi d'acqua dolce, fiumi e riviere, percorrendoli dalla foce e risalendoli molto in alto, talora fino quasi alle loro scaturigini, sormontando, con salti prodigiosi, cascatelle e cascate, come fa per esempio il salmone, lo storione, l'alosa o cheppia, il labrace, la lampreda e varî altri che compiono questo faticoso viaggio di nozze, specialmente verso i laghi, per fare di quelle vivide acque il loro talamo nuziale e deporre le uova che il maschio feconda, colla fregola, sulla corona o riva del lago o del fiume, aspettando che le uova si schiudano, e gli avanotti, fatti adulti, possano ritornare (al contrario di quanto fanno le così dette *cieche* delle anguille, nate nel profondo del mare, che vanno invece a rendersi adulte nelle acque dolci) nel loro elemento salato, cioè nelle profondità delle acque del mare, dove, come gli storioni ed i salmoni, scompaiono, tanto da essere raramente pescati, salvo all'epoca che n'escono per la fregola.

Ho creduto bene di cominciare dai pesci d'acqua dolce, come quelli che vivendo in laghi, in paludi, in stagni, in riviere, fiumi ed altri corsi d'acqua, si trovano distributivamente generalizzati: tanto sulle coste marittime dove hanno termine e sboccano i fiumi ingrossati dai loro affluenti, quanto nell'interno dei grandi continenti, dove s'espandono quei grandi bacini che danno origine ai più grandi fiumi emissarii del nostro globo terrestre, od a quegli immensi laghi interni che, come

il Niassa, il Tanganica, il Vittoria e l'Albert-Nyanza, danno luogo a quelle imponentissime masse d'acqua del Nilo Bianco e del Nilo Azzurro, del Zambese, del Congo, del Uebi Scebeli, del Niger, dell'Orange e di tanti altri che bagnano le plaghe infuocate dell'Africa. Così, nell'Asia, il Gange, il Brhamaputra, l'Indo, il Tigri, l'Eufrate, il Tarim, l'Arasse, il Sir Daria, l'Amu-Daria, che alimentano il lago Aral, l'Amur, l'Yennisoeïi, l'Obi, l'Iraouaddy, il May-Kooung indostani e tanti altri che hanno le loro scaturigini nelle altissime montagne del Thibet, della Mongolia, della Turania, del Turkestan, dell'Afganistan e della Manciuria, oltre ai laghi vastissimi che, come quello di Baikal, di Balkachi e di Loobnoor (oltre quelli minori di Van e di Marega in Turchia, e di Zerrah in Persia), alimentano i pesci più smisurati della fauna acquatica ed in quantità tale da impedire, talvolta, ed ostruire la navigazione. Le Americhe hanno pure grandi e smisurati laghi — dolci e salati — come i cinque grandi laghi Canadesi, col loro colossale emissario il San Lorenzo, il tributario più potente dell'Atlantico; i laghi Nicaragua e Manegu, col loro emissario il San Juan, ecc.; i fiumi più ricchi d'acqua e di lungo corso, come il Mississipì coi suoi affluenti, il Missourì, il Minnesota, l'Arkansas, la Nebraska, l'Illinois, l'Ohio, il Tenessee e tanti altri.

L'Amazonas, l'Orinoco, il Colorado, il Paranà, il Rio della Plata, il Rio del Norte, il Columbia, il Parà, il San Francisco, il Rio Negro, il Rio Grande, con tutti i loro numerosi affluenti irrigano le due più vaste terre scoperte dai nostri navigatori italiani: Cristoforo Colombo ed Amerigo Vespucci.

Il Murray, il Darling, come fiumi, i laghi Gairdner, Eyre, Gregory, Torrens, Austin, Moore, nella grande isola Australiana, completano il contingente idrografico delle quattro enumerate parti del mondo.

Nè meno imponente è il sistema idrografico dell'Europa, a partire dai grandi fiumi della Russia settentrionale, dei numerosi laghi della Lapponia, della Finlandia e da quelli più grandi di Ladoga, d'Onega dove abbonda il *beluga*, d'Ilmen e di Paypus, ricchi di salmoni bianchi (*homul*), oltre a quelli rosa del fiume Volga, che sbocca nel mar Caspio, vicino ad Astrakan e che provvede di storionidi e di caviale a tutto il mondo; dei laghi norvegesi e svedesi, innumerevoli come i pesci che contengono, dei quali il lago Wennern (con 6238 Kq. di superficie) è uno dei principali, col lago Wettern che gli è vicino.

Nè minore importanza hanno i fiumi: Tweed, Tay, Clayde e Forth, e laghi di Scozia: Loch, Somond, Ness, Katrine, Tay, così ricchi di salmonidi; i fiumi, laghi e paludi sterminate d'Irlanda; il Tamigi, l'Umber, l'Ouse, il Tees, la Tyne, l'Avon ed altri fiumi e piccoli laghi d'Inghilterra. Nè meno ricca di fiumi pescosi è la Germania, benchè scarsa di laghi e laghetti, che si limitano a quelli formati dal Havel a Potsdam, al lago di Schwerin e di Neustrelitz, ed a quello di Chiem in Baviera, mentre, oltre l'Elba, la Sprea, la Vistola, l'Oder, il Weser, e qualche ramo del Danubio, ha il potente Reno, frequentato dal salmone gigante (*Salmo Salar*), detto appunto del Reno.

L'Austria, anch'essa, salvo il lago Balaton in Ungheria, dove, tra gli altri, alligna il rinomato pesce *fogas*, oltre allo *zander*, allo *scibling*, comuni anche nelle acque dei varii fiumi germanici suddetti, ha pochissimi laghi, ma, in compenso, molti fiumi, tra i quali l'azzurro Danubio, ricco di potenti confluenti, come la Drava, la Sava ed il Theiss. L'Olanda, oltre il Reno, è ricca di numerosi canali formati da questo potentissimo fiume che colla Schelda e la Mosella, specialmente verso le loro molteplici foci, ed unitamente ad altri fiumi, rendono i Paesi Bassi uno dei più pescosi — aggiungendovisi la vastità del mare del Nord — che si conosca.

Lo stesso dicasi per il Belgio, attraversato dai fiumi: Schelda, Mosa, Sambra, dalla Senna ed altri molti, ma privo di laghi e laghetti. La Francia, anch'essa priva quasi di laghi, salvo quello di Ginevra alla frontiera, di Bourget, di Annecy nell'annessa Savoia, di Nantua nel Ain, ed alcuni laghetti montani, nelle Alpi marittime e nei Pirenei, ha fiumi pescosissimi, quali: la Senna, la Marna, la Loira colla Vienna, il Cher suoi affluenti; la Gironda coi suoi affluenti, la Dordogna e la Garonna; il Rodano colla Saona suo affluente; l'Isere, la Mosa, la Mosella e la Sambra, verso il con-

fine nordico col Belgio, che abbondano tutti di pesci di bella statura, tra i quali, molti — come l'Umbla cavaliere — che noi non possediamo. La penisola Iberica, priva di laghi, ha fiumi abbastanza pescosi, come il Duero, il Tago, la Guadiana, il Gualdaquivir, la Bidassoa, il Mondego, l'Ebro, il Guadalaviar, il Segura, ecc.; oltre il Minho, il Mondego, il Sodao, la Lima per l'idrografia esclusivamente lusitana.

La Svizzera è senza fallo il paese più ricco di laghi e di fiumi d'Europa, che danno un contingente pescoso tale da costituire una vera ricchezza gastronomica nazionale ed anche fonte di benessere materiale, mediante l'esportazione, in Francia sopratutto, dei più bei capi di pesca provenienti dai laghi di Newchâtel, Lemanno o di Ginevra — col Rodano che lo forma, avendo l'Arve per affluente — di Costanza, di Zurigo, di Biel, di Murten, dei Quattro Cantoni, di Zug, di Thun, di Brienz, di Wallenstadt, di Lugano o Ceresio, col suo emissario la Tresa.

Inquanto a fiumi, comprende, nei suoi confini co' varii Stati limitrofi, il Reno, colla famosa cascata a Sciaffusa nella Turgovia, con: Aar, Reuss, Limmat, Saone ed altri affluenti; l'Inn, il Ticino ed li Rodano che forniscono salmonidi rari, trote e specialità saporite come il *Fera*, il *Rhotel* e l'Umbla cavaliere.

L'Italia non è meno favorita della Svizzera per laghi e per fiumi, particolarmente la Lombardia, che oltre il possedere i più bei laghi pittoreschi d'Europa, come il Lago Maggiore o Verbano, quello di Como o Lario, quello di Garda o Benaco, d'Iseo o di Brescia, in parte quello del Ceresio (o di Lugano, appartenente al Canton Ticino); quello di Varese, d'Orta, ed altri montani (specialmente del Sarca nel Trentino), possiede il lago Trasimeno o di Perugia, di Chiusi o Montepulciano, il lago di Bolsena, di Massaciuccoli, di Bracciano, di Nemi, di Vico, del Fucino, di Santini in Sicilia, oltre le famose paludi di Comacchio e le lagune nell'Estuario Veneto-Ferrarese, quelle paludi formate alle foci del Po e dell'Adige, del Brenta, del Piave, del Tagliamento. I fiumi d'Italia son troppo noti perchè gli enumeri. I Romani antichi ricavavano dal Tevere i migliori pesci d'acqua dolce e quelli di monta dal mare; così pure dal Po, dall'Arno, dall'Ombrone, dal Ticino, dall'Oglio, dal Mincio, dall'Adda e da varî altri che sarebbe troppo prolisso l'enumerare. Perciò l'Italia è un paese eminentemente ittiofago, tanto più che la sua forma geografica di penisola molto lunga fa sì che le sue coste siano bagnate dai mari: Mediterraneo, Tirreno, Jonio, Siculo e Adriatico; perciò, oltre alla fauna lacuale, palustre e di riviera — che comprende, insieme ai pesci, anche alcuni crostacei, quali i gamberi fluviali, pochi rettili eduli, come le ranocchie, tra i batrachidi, e le tartarughe fluviali e di palude tra i chelonidi — quella Nettuniana, di cui ci occuperemo minutamente in seguito, dopo i pesci d'acqua dolce.

Egli è per tutte queste ragioni, che ho creduto più razionale incominciare dai pesci d'acqua dolce, anche perchè — antropologicamente parlando — sembra siano stati i primi a fornire il pasto ittiologico degli umani, atteso la più facile ed innocua cattura, come lo provano, esaurientemente, i così detti « avanzi di cucina » delle abitazioni lacustri e palustri, in seguito ai minuziosi studii fatti di queste primitive dimore dell'uomo nelle così dette *tennevières* e nei sedimenti torbosi fluviali e lacustri di certe regioni della Svizzera, del Garda, del Varesotto, del Fimon, e delle Terremare del basso Veneto, dell'Emilia e della bassa Lombardia. Studii cui contribuì in gran parte a rendere popolari il dotto naturalista vicentino Paolo Lioy, coi suoi libri: *Le abitazioni lacustri* e *Sui laghi*.

Delle Marinaresche *(Matelotes)*.

Premettiamo ai varî trattamenti dei pesci d'acqua dolce, quello così detto delle marinaresche (*matelotes*), antichi potagetti speciali della cucina francese, particolarmente delle vecchie *guinguettes* e *cabarets* o bettolini situati sulle rive o *berges* della Senna e della Marna nei dintorni di Parigi, dove persino i *talons rouges* della corte di Luigi XIV, le parrucche incipriate *à frimas* della Reggenza e di Luigi XV, andavano a gustare le prelibate preparazioni che resero celebri le osterie o *cabarets* del *Moulin de Javelle*, del *Parasol des Marronniers* e del *Gros Caillou*, per venire a quelle moderne che tanto resero popolari, sul principio del secolo scorso, Paolo de Kock ed Enrico Murger, pei loro convegni domenicali di *grisettes*, di *lorettes* e di *lyonnes*, disturbatrici dei pacifichi *taquineurs de gujons* ed altri pescatori di canna.

Per quanto concerne il merito della marinaresca — di origine e di ambiente sempre piuttosto volgaruccio, malgrado i fenomenali e passeggeri interventi dei suddetti avventori della capitale Luteziana —, riferiamo e traduciamo volontieri quanto scriveva di essa Grimod de la Reynière, uno dei più eruditi gasterolatri del principio del secolo scorso, e autore dell'*Almanach des gourmands*.

« Il volgare non scorge, in una marinaresca, che un volgare stufato di carpione e d'anguilla, ma un gastronomo delicato considera questa vivanda con attenzione mista a rispetto, sopratutto quando pensa che una buona marinaresca è il primo capo d'opera dello spirito umano ».

Benchè, anche in Italia, fin da tempi anteriori a quelli succitati, esistessero questi potaggetti e intingoli di anguille con vernaccia ed altri vini deliziosi, come quelli delli castelli romani, pur tuttavia, la marinaresca s'è conservata piuttosto..... parigina (come la *bouillabaissa* s'è conservata marsigliese); egli è perciò che le metodologie francesi continuano ad esaltarla, a variarla, cioè ad indicarne varie composizioni, estendendone i limiti — ristretti primieramente ad alcuni pesci di fiume che formavano la *matelote* tipica —, anche a quasi tutti i pesci piccoli e medî d'acque dolci e perfino di mare, come avviene nella *matelote à la Normanne* (Vedi *Pesci di mare*), dove le sogliole, i grondini, i congri, ecc. entrano quali elementi basilari, insieme agli agliacei ed altri legumi aromatici, cotti insieme nel brodetto di vino.

Egli è perciò che se, una volta, la preparazione della *matelote* era unica, cioè secondo la formula preconizzata dal cuoco del *Gros Caillou*, dove la legatura si faceva mediante il burro manipolato con farina, venne, in seguito, modernamente modificato, specialmente da Gouffé, che consigliò: la riduzione del fondo e la sua legatura con della spagnuola magra, che, oltre conferire al potagetto maggior sapidità, permette d'ottenere omogeneità perfetta nella salsa, e rende la marinaresca meno indigesta di quella del precitato sistema, abolendo quell'acredine — propria di quel procedimento — dovuta all'imperfetta cottura del vino.

Una differenza essenziale tra le due marinaresche tipiche: la *Meunière*, ossia « Mugnaia » e la *Mariniére*, ossia « Marinaia », è appunto basata su questa modalità di legatura, cioè che la salsa della *Mariniére* vien trattata per riduzione, mentre che quella della *Meunière* vien legata con burro manipolato — in ragione del 60 per 100 di farina nel burro per litro di cozione di pesce. Oltre a ciò, la Marinaia è suscettibile di comportare le guarniture ordinarie delle marinaresche, mentre la mugnaia non ne comporta veruna.

La preparazione è identica per tutte, soltanto differisce il tempo di cottura, secondo la specie e la natura dei pesci; laonde, in una marinaresca che comporti varie specie di pesci (1), si dovrà cominciare a cuocere quelli dalle carni più sode, per aggiungere, poco dopo e come l'esperienza suggerisce, quelli di carni più tenere, affinchè la cottura finale coincida contemporaneamente.

Le metodologie francesi annoverano, come si è detto, varie altre marinaresche, ma che si riportano alle due tipiche summentovate, variando soltanto per il liquido di cozione: se è vino bianco fiammeggiato con cognacco (come nella *canottiera*); vino bianco e cognacco (come per la *marinaia* tipica); vino rosso con fiammeggiata di cognacco (come per la *mugnaia* tipica); vino rosso fiammeggiato coll'acquavite di grappa

(1) *Alcune marinaresche non comportano che un sol pesce: anguilla o carpione, come la* canottiera *e la* marinaia; *la mugnaia invece comporta pesci bianchi — i così detti* leucisci (*del genere teleastei fisostomi*) *come il ghiozzo, la lasca, la ceppia, ecc. — ed anguille; le altre ogni sorta di pesci; la normanna pesci di mare.*

(come nella *meurette* e nella *pochouse*); e, finalmente, con la cozione di sidro fiammeggiata con *calvados* (acquavite di sidro), come per la marinaresca alla *normanna*.

Le guarniture di queste varie *matelotes* sono pure svariate, e consistono in crostini di pane fritti, funghi, cipolline, gamberetti, ostriche o mitili sbarbellati, piccoli gobioni panati a manicotto, e perfino ventresca di maiale tagliata a dadi come nella *pochouse*, oltre ai funghi, alle cipolline ed ai crostoni di pane soffregati d'aglio come nella *Meurette*.

Procedimento di cottura : Il pesce — oppure i pesci (2 Kgr., pel servizio di 10 persone) — dopo essere stati nettati e tagliati a tronconi come di regola, disponeteli in una casserola con due carote ed una cipolla affettate; un mazzetto composto d'erbe aromatiche: timo, lauro, origano e fronde di prezzemolo o di sedano; un pugillo di sbucciature di funghi; 3 spicchi d'aglio; 8 gr. di sale, 2 gr. di pepe bianco in grani; bagnate con un litro di vino ottimo: rosso o bianco a seconda del genere di marinaresca che volete preparare; fate cuocere, ed alla prima ebollizione aggiungete un decil. di cognacco ed infiammate. Terminate la cozione al coperto, ed appena cotti i pesci o il pesce, cambiate i tronconi di casserola, passate la cozione per lo staccio e completate la marinaresca a seconda d'uno dei due metodi che le sono applicabili: la Marinaia o la Mugnaia.

1713. — La " Meurette „ alla Borgognona.

Tra le marinaresche di pesce d'acqua dolce — del tipo « Mugnaia » — avvene una eminentemente regionale d'origine molto antica, pei pesci borgognoni, di cui diamo la formola, rimandando, per quella *alla Normanna*, ai PESCI DI MARE.

Prendete una piccola anguilla, un piccolo luccio, un piccolo carpione, e 2 troterelle; tutti questi pesci devono essere vivi; nettateli, svuotateli e tagliateli a tronconi. Fate bollire un litro di vino rosso in una casserola di coccio; aggiungeteci i tronconi di pesci, una cipolla, un mazzetto di prezzemolo con una foglia di lauro, qualche chiodo di garofano e quattro spicchi d'aglio schiacciati; fate che il livello del vino sorpassi i pesci tanto da coprirli. Fate bollire il liquido su fuoco vivo, mescolateci 2 bicchieri di cognac per fiammeggiarlo. Cuocete il pesce durante 15 minuti; ritirate la casserola dal fuoco, legate la salsa con un pezzo di burro manipolato colla farina, concedete 2 bollori, e ritirate la casserola su delle ceneri calde, per fare crogiuolare l'intingolo durante 8 a 10 minuti; finitelo incorporandogli un pezzo di burro diviso in piccoli bocconcini. D'altra parte, fate rostire due grosse fette di pane sulla graticola, soffregatele d'aglio, irroratele con olio d'oliva, deponetele sul fondo d'un piatto molto scavato; disponete i tronconi di pesce sulle fette di pane, irrorateli col loro intingolo dopo avere ritirato il mazzettino.

1714. — Del " Waterzoei „.

È un potagetto di pesci d'acqua dolce che per le popolazioni fiamminghe ed olandesi, sostituisce i nostri *broëti* alla Ciozzota ed all'Anconitana; le *sburrite* elbane e liguri, il *caciucco* livornese, la *bouillabaissa* marsigliese, tenendo della zuppa e dell'intingolo di pesce. Noi lo citiamo come le precedenti marinaresche (1).

Elementi di base ed aromatici : Pesci freschissimi di fiume o di lago: anguille, tinche, carpioni, perchie, lucciotti e simili, ben nettati, tronconati e marcati in cozione con

(1) *Abbiamo trattato, nelle* ZUPPE E MINESTRE ESOTICHE, *il* Waterzoei, *sotto l'aspetto di vivanda potaggio.*

acqua (un litro per 2 Kg. di pesci) ed al coperto; 10 a 12 gr. di sale, 2 gr. di pepe bianco, 3 chiodi di garofano, un mazzetto guarnito con gambi di prezzemolo, 2 foglie di salvia, 1 di lauro, 150 gr. di grumolo bianco di sedano tagliato finissimo, e 10 gr. di burro.

Procedimento: Eseguite la cottura rapidamente, affinchè la riduzione del liquido di bagnatura sia a punto e coincida colla cottura finale dei pesci; in caso contrario, mettetela al punto di legatura con l'addizione di un po' di polvere di biscotto o di galetta da marinaio. Togliete il mazzetto e servite con fettoline di pane butirrate nel contempo.

Dell'Abramide.

Detto *Brème* dai francesi, è un pesce molto comune della famiglia dei Ciprini, sparso in tutte le acque dolci d'Europa, specialmente nei laghi d'Irlanda, di Baviera, di Svezia, e di Russia. Abbonda pure questo pesce nei fiumi di Francia, ma come l'*Umbla Cavaliere* ed alcuni altri pesci di fiume e di lago ne difettiamo in Italia. Ne facciamo cenno soltanto perchè molto menzionato nelle metodologie culiniere estere. I trattati francesi preconizzano, quale ammannimento per l'Abramide, particolarmente quello sulla gratella, oppure quell'altro delle così dette marinaresche (*matelotes*). Molti confondono, erroneamente, il *Brême* dei francesi col pesce *Reina* o *Regina* dei nostri laghi e fiumi.

1715. — Abramide su gratella con salsa di scalogni.

Scegliete un'abramide (*brême* dei francesi), squamatela, sventratela, tagliatele le natatoie e scorciatele la coda; asciugatela ed incidetela leggermente; conditela ed irroratela con olio e qualche goccia di succo di limone; adagiatela sulla gratella e fatela rostire su fuoco moderato, irrorandola, di quando in quando, con olio e succo di limone e girandola dall'altra faccia quando sarà cotta da una parte per rostirla dall'altra. Appena cotta, adagiatela su piatto caldo e velatela colla seguente salsa:

Salsa di scalogni. — Fate fondere, in una casserolina, 200 gr. di burro fresco, ed appena liquefatto, ritiratelo dal fuoco e condite con sale, prezzemolo trito, aggiungete 4 tuorli d'uovo sodi e tritolati, 2 cucchiaiate di scalogni tritati e cotti, ed il succo d'un limone.

Dell'Alborella o Avola.

L'*Alburnus alborella* è conosciuto generalmente sui laghi lombardi sotto il nome di *Vaïron* o *Varïôn*. È però il Vairone o Fregarolo dissimile dal *Cyprinus alburnus* o *Alburnus lucidus* di altri laghi Elvetici, Tedeschi e Francesi. Alcuni anche applicano, all'*Alborella* nostrana, la sinonimia francese di *Ablette* e quella tedesca di *Laube* o *Uklei*, che non sono precisamente le più corrispondenti, perchè s'addicono all'*Argentina*.

L'alborella è assai abbondante nei nostri laghi massimi — scrive il Dott. Pietro Pavesi, prof. di Storia Naturale nel Liceo di Lugano, desumendo questi cenni ittiologici dal suo opuscolo: *I Pesci e la*

Pesca nel Canton Ticino (Lugano 1873. Tip. Veladini e comp.) — cioè: nel Verbano, nel Ceresio ed in quello di Muzzano, mentre se va nei fiumi, come nella Tresa, nella Mara e nella Sovaglia, nel Vedeggio, nella Moggia, e nel Ticino si ferma a poca distanza dai laghi.

È di piccole dimensioni (lung. 1 decim. e peso massimo 50 gr.; però vi sono di quelli che raggiungono anche i 16 ed i 20 cent. nel Lago di Lugano, accostandosi al *A. Lucidus* dei laghi Svizzeri interni, ma rarissimi). La loro carne è buona, non sono molto apprezzati per la loro infinita quantità. Frega in Maggio e Giugno, ed alcuni individui presentano ai lati della testa delle strie dorate, tantochè vengono designati col nome di *Caporàl*, quasi fossero guide e condottieri degli immensi agmini che li seguono. Gli cuociono fritti, oppure in umido. Generalmente vengono salati e dissecati al sole.

Dell'Alosa o Cheppia e degli Agoni.

Vi è molta confusione nella storia naturale di questi pesci d'origine marittima — appartenenti al genere *Clupea* di cui l'aringa n'è il prototipo — e che, come l'*Alosa* o *Cheppia* adulta (*Alosa vulgaris* e *Alosa finta* del Cuvier) rimonta dal mare su per i grandi corsi d'acqua, all'epoca del fregolo, per deporre le uova, permanendo anche in certi laghi (p. e. nel Lago Maggiore) fino all'epoca della discesa verso il mare co' suoi avanotti o cheppiette. Vi sono però delle Cheppie, di minor grossezza delle Alose comuni, che permangono continuamente nei nostri laghi — specialmente in quelli Lombardi: Verbano, Lariano, Ceresio, Benaco, dove, probabilmente in seguito a rivolgimenti cosmo-tellurici o cataclismi improvvisi, quelle alose, o cheppie, o laccie — come vogliansi denominare —, trovandosi preclusa la via di ritorno al mare (loro natìo elemento), dovettero rimanere nell'onda d'acqua dolce e subire quella legge d'adattamento all'ambiente, preconizzata da Lamarck, modificandosi per modo da costituire una nuova specie — più piccola delle aringhe e più grossa dei sardoni — che è quella degli « Agoni » o *Alosa finta* di alcuni naturalisti (1). L'Agone non va nei fiumi come la Cheppia e frega nei laghi, sulle sponde loro, da Maggio a Luglio.

Infatti, nel dialetto ticinese chiamasi *Cieuppia, Cèppa* l'alosa adulta che rimonta dal mare, mentre chiama *Agon* quella clupea di grossezza media che permane nei laghi. Inquanto a quelle cheppie più piccole e minuscole (esse pure permanenti nei laghi lombardi, e che alcuni autori vorrebbero farne un'altra specie a parte, mentre sembra positivo che siano avanotti, più o meno adulti, degli agoni) esse vengono, a seconda delle diverse località, designate coi nomi di: Antesini (*Antesin*) sul Ceresio, di *Cabiàne* sul Verbano, e di *Missoltin* o *Missolitt* (2) questi stessi pesciolini che si pescano d'inverno e che corrisponderebbero, per avventura, a quegli altri avanotti dei Latterini o *Atterini* nei laghi del Lazio, come quelli di Nemi, di Albano, di Bracciano, di Castel Gandolfo, di Burano, come in quelli di Bolsena, d'Orbetello, ecc. I Ticinesi chiamano *Cieuppiette* gli avanotti della Cheppia, seguendo la distinzione tra quella stabile o indigetica, (*Alosa finta*) o Agone, da quella comune, o *Alosa Clupea*, che rimonta dal mare per la fregola e poi vi ritorna co' suoi avanotti fatti adulti (3).

---

(1) *Così, p. e., in seguito alla costruzione del canale Villoresi, le cheppie del Lago Maggiore, impedite di recarsi al mare, si modificarono in* lacustris. *Inquanto a differenza di grandezza, gli agoni del Benaco sono i più grossi, poscia quelli del Ceresio, quindi quelli del Lario.*

(2) *Lo Schirz, nelle* Beiträge, *osserva che gli Agoni e gli Antesini sono molto simili agli* Häglingen *della Svizzera tedesca, sebbene questi siano salmonidi, cioè di famiglia affatto diversa.*

(3) *Queste Cheppie o Laccie avventizie rimontano — per quanto concerne la fauna lacuale lombardo-ticinese — soltanto in occasione del fregolo, ai primi di Maggio, e non si presentano che nel Lago Maggiore, dove sostano fino a Giugno, quindi percorrono il lago fino al suo estremo superiore, anzi s'inoltrano, pei fiumi Moggio e Ticino, e raramente anche nella Verzasca fino a Ponte Tenero. Nel Ticino, si spingono fino presso a Biasca. Terminato il fregolo (a fin di Giugno), ridiscendono dai fiumi e si raccolgono nel lago fintanto che le uova siansi sviluppate e nati e fatti grandicelli gli avanotti, detti* Cieuppiètt, *per ritornare con loro, in Settembre, nel mare.*

La Cheppia di mare o Alosa non ha carni pregiate come hanno invece gli Agoni dei nostri laghi, specialmente del Lario e del Ceresio, durante l'epoca di fregola ed ancor più durante l'inverno, che sono più grassi e saporiti. Però i Veneti ed i Toscani pregiano abbastanza la carne della Cheppia, sopratutto quelle di Po, d'Adige e d'Arno, che raggiungono belle proporzioni e peso talvolta superiore ai due chilogrammi.

In Francia, l'Alosa è maggiormente stimata che da noi, particolarmente dai Bordolesi, perchè quel pesce abbonda nei bacini della Gironda e della Garonna, raggiungendo maggiori proporzioni di quelle suindicate.

La cucinano come il tonno, a grosse fette sulla gratella, e la servono con salsa verde. Si presta del resto ad essere ammannita specialmente con acetosella, oppure alla « Provenzale » co' pomidoro, ed anche farcita e poi abbragiata. In Lombardia, specialmente d'inverno, sono molto stimate le carni delicate degli antesini o cabiane o missoltini (decantati dal poeta dialettale Carlo Porta, che chiama Como la « *Zittà di missollitt* »). Delicato boccone, d'estate, è la così detta *frittura* di cheppia, sorta di caviale fresco fatto con uova e latternoli dell'Alosa di mare, col quale confezionano squisiti manicaretti quelli del Verbano, a Locarno e altrove sulla riviera dei laghi lombardi e cantonticinesi.

Gli agoni, e gli antesini maggiormente, si salano e si affumicano col sistema dell'ingegnere G. Besana, che è preferibile a varî altri — specialmente sul Lago di Como, a Varano, nella fabbrica Borghi, per metterli in commercio come le acciughe e le sardine. Sul Lago Ceresio, affumicano anche altri pesci, come il Pigô. L'Alosa grossa o cheppia marittima — detta anche Laccia — invece la si secca e la si affumica uso *salacca*. Sul Lago di Scutari, nel Montenegro, come pure nei distretti dalmati montani, affumicano le trotelline, le *bojane* o *scoranze*. I tedeschi affumicano la *Büklinge* o il *Pikling*, che sono le vere salacche, ma di sapore inferiore alle aringhe (Vedi *Aringhe* nei PESCI DI MARE).

1716. — Rotolini d'Agoni alla Lariana.

Prendete 500 gr. di agoni piuttosto grossetti, raschiateli, scapateli, sbuzzateli, lavateli, asciugateli e, quindi, dopo averli sparati dal ventre, asportatene la spina e le lische, ma avendo cura che il pesce aderisca per la parte dorsale e per la coda. Tritate finamente 100 gr. di cipolla bianca di Romagna, aggiungete 100 gr. di formaggio di Lodi o di Reggio grattugiato; così, pure, tritate 50 gr. di filetti d'acciughe dissalate; mescolate bene il tutto e legate con un tuorlo d'uovo fresco; spalmate con questo battutino la parte interna degli agoni, che avrete ben spianati sul tagliere; quindi chiudete le due porzioni dell'agone rinserrando la farcia, arrotolate gli agoni come si farebbe per le coppiette, e mantenetele fisse mediante due stecchini infilzati in croce, onde non si srotoli l'involtino. Ponete questi rotolini in una tegghia d'argento o di pirofila ben untata d'olio, e per modo che gl' involtini stiano eretti. Irrorateli abbondantemente con olio finissimo; cospargeteli di sale e pepe, fronde di prezzemolo e d'origano trite. Lasciate crogiuolare lentamente a piccolo fuoco; appena ultimata la cottura, togliete ad uno ad uno gli stecchini, e servite nello stesso tegame dove vennero cotti gli agoni.

NB. — Questi involtini si possono fare anche con sardoni, aringhe fresche, oppure *meletti* di Gorgona (isolotto della Toscana), sardelle, acciughe e simili pesciolini di mare.

1717. — Alosa alla Provenzale.

Svuotate e farcite, con farcia di pesce leggermente agliata, una bella alosa, fatela abbragiare con 250 gr. di pomidoro sbucciati, sgranati e spappolati, un decil. di vino bianco e 3 cucchiaiate d'olio, sale e pepe. Quando il pesce sarà giunto a cottura, riducete il fondo, montatelo con due cucchiaiate d'olio e 50 gr. di burro d'acciughe e con esso salsate l'alosa che guarnirete con pomidoro spaccati e cotti al grattino con prezzemolo trito sopra.

Dell' Anguilla.

È uno dei pesci più noti all'antichità al pari dei congri, delle murene, delle lamprede e di altri pesci anguiformi, che perciò venivano anche denominati *aspis* (aspidi), particolarmente quando erano serviti in geladìa (donde probabilmente il nome d'*aspics* a certi rifreddi moderni). Cucinavansi in varie maniere, che poco differiscono da quelle odierne. Le anguille venivano affogate — come pure le lamprede — nel vino di Cipro o nella vernaccia. Rinomati erano, nel medio-evo, i pastelli (1), i « coppi d'anguilla », dei quali era tanto ghiotto il papa Martino IV, tantochè il divino Alighieri lo mise nel Purgatorio dove:

« . . . . . *purga pel digiuno*
Le anguille di Bolsena e la vernaccia ».

Nel banchetto dato da Galeazzo II e da Bianca di Savoia, a Milano, il 25 Giugno 1364, nel cortile del palazzo dell'Arenga, in occasione del maritaggio della loro figliola Violante con Lionello figlio del re d'Inghilterra, noi troviamo, alla VIII imbandigione, dei « pasteri d'inguille grosse »; così, pure, alla X imbandigione, della « gelatina di pesce, cioè lamprede ». Le « lamprede in zeladia inargentata » compaiono pure in un altro banchetto Visconteo, datosi a Milano nel cortile del palazzo ducale di piazza dell'Arenga; come si legge negli Annali del Corio e del Morigi.

L'*anguilla vulgaris* vive abitualmente nelle acque dolci; ma per generare ha bisogno di scendere in mare; questa discesa, che si chiama *calata*, ha luogo nelle notti oscure e specialmente in quelle burrascose d'autunno, epoca nella quale è più facile e copiosa la pesca, particolarmente nelle valli paludose di Comacchio. Le anguille neonate abbandonano il mare ed entrano nelle paludi o nei fiumi, verso la fine di Gennaio ed in Febbraio; durante questo ingresso, detto *montata*, vengono pescate alla foce dei fiumi, in grande quantità, col nome di *cieche* e servono anche ai piscicultori per ripopolare, con esse, gli stagni ed i laghi, nei quali, mancando la comunicazione col mare, le anguille non possono riprodursi. Così dicasi per gli *ammoceti*, o piccole lamprede nella loro forma larvale, che servono di alevini per i piscicultori.

Alcuni recenti studî, menzionati da Paolo Lioy, come quelli intrapresi dal prof. Enrico Giglioli per la fauna abissale nel Mediterraneo, e dal prof. L. Bianco nel Tirreno, specialmente nella tratta di Messina, hanno rilevato che: tanto l'anguilla, quanto i congri e murene ed altri congeneri, hanno bisogno di deporre le uova negli abissi del mare ad una profondità non inferiore a 500 metri e che, a guisa delle rane, subiscono una metamorfosi come quella dei *girini*. Questo primo periodo di vita, diremo « larvale », delle anguille è rappresentato dal *Leptocephalus brevirostris*, che ha l'aspetto d'una foglia di leandro, trasparente come il vetro e che era ritenuto finora come una specie a sè, quindi si trasformano in anguille capillari, le dette *cieche*, che, quando rimontano i fiumi od altri corsi d'acque dolci, non sono lunghe mai meno di 50 millimetri. Inquanto alle vecchie anguille, scese nel mare per generare, non se ne sa più nulla; probabilmente finiranno di adattarsi al nuovo ambiente degli abissi marini, come i congri e le murene, oppure subiranno anche loro qualche mostruosa trasformazione come il Tetrodonte od il « pesce luna ». L'anguilla, atteso la conformazione particolare delle sue branchie, a semplice fessura; per la sua forma cilindrica e viscidezza della pelle, può vivere molto tempo e strisciare fuori dell'acqua, il che accade, il più sovente, nottetempo; ma la direzione della sua marcia è sempre rivolta ad un corso d'acqua, come se un bisogno di translazione da un luogo all'altro, particolarmente per recarsi nelle acque d'un lago interno od alla ricerca d'una pastura adatta, la spingano ad attraversare i prati e le valli che separano l'abbandonato soggiorno per un altro nuovo (2). In Lombardia, se l'anguilla scarseggia nel Lago Maggiore, abbonda nella Tresa,

---

(1) *Nel libro* de Cocina *dell'anonimo trecentesco, a proposito del pastello d'anguilla, dice:* « Scortica bene le anguille, lavale, nettale, tagliale, e fatta la crosta dura, ponetevele drento. Gittavi suso specie in bona quantità e ponvi un poco d'oglio e succhio di citrangole o limocelli; e cotto mangiate caldo ».

(2) *Benchè alcuni neghino queste translazioni migratorie, pure vennero confermate da molti naturalisti. I pescatori di Porlezza e del Tresa distinguono due sorta d'anguille*: *la* pascôlôna, *che rimane nel lago e nel fiume*; *e quella* di corsa *più scura e nerastra, che emigra da un sito ad un altro.*

nel lago di Lugano, nel Laveggio, nel laghetto di Muzzano, nel Benaco e presso l'emissario Mincio, ma particolarmente nelle valli lagunari di Comacchio (della prov. di Ferrara), dove abbonda, come pure nelle maremme toscane. Sovente in alcune notti burrascose dell' ottobre, si sono pescate nelle valli di Comacchio, nel così detto porto di Magnavacca, più di 15.000 Kg. d'anguille, nell'epoca della loro calata verso il mare (1). In Olanda, particolarmente a Workum nella Frisia, ogni anno si vende, soltanto sul mercato di Londra, per 150 mila lire sterline d'anguille. Le grosse anguille, in alcune parti d'Italia, specialmente verso le regioni meridionali, sono dette *capitoni*; nel Veneto, *bisatte; Prussiànn* (*sic*), sul Tresa (nel Canton Ticino); rinomate sono quelle del Noncello e del lago di Bolsena.

Le anguille abitano tutti i fiumi d'Europa, eccetto quelli che si versano nel mare d'Azoff e nel Mar Nero, compreso il Danubio co' suoi affluenti. Il congro (*conger*) o gronco, detto anche « anguilla di mare », differenzia da quella d'acqua dolce, per avere quest' ultima la mascella superiore più breve dell' inferiore e di non raggiungere, come sviluppo di grossezza e di lunghezza, quello dei primi, conciossiachè vi sono congri che sorpassano i 3 metri di lunghezza e raggiungono spessori da serpente boa; di questi hanno, d'altronde, la voracità e la forza di costrizione nelle loro spire entro cui avvolgono gli animali che vogliono divorare, dimorando d'abitudine alla foce e nell'estuario dei fiumi.

In Calabria ed in Sicilia chiamano *Cicirello* una specie d'anguilla di mare, l'Ammodite, che i napoletani chiamano *atuzitiello*.

Le anguille si ammanniscono tanto arrosto che in umido, specialmente quando sono grosse. Se si cuociono nello spiedo, conviene spellarle e tagliarle a rocchi lunghi 3 cent. ed infilarle tra due crostini con qualche foglia di salvia oppure di lauro. Sul principio si fanno cuocere in bianco, a fuoco moderato, e soltanto in ultimo gli si dà una buona fiammata per rendere la crosticina croccante. Si condiscono all'italiana, con sale, poco pepe e sugo di limone quando si mandano in tavola, oppure con salsa tartara. L'anguilla di media grossezza riesce più gustosa arrostita sulla gratella, colla sua pelle, che verrà rammollita con sugo di limone. Si condisce con pepe e sale soltanto nel momento di servirla in tavola oppure con salsa piccante mista a cetriuolini sottocettati, tagliati finamente a dischetti. Nella cucina russa, prelibati sono i così detti *coulibiacs* (grandi e piccoli) d'anguilla dissossata, costituenti dei pastelli (se grandi), dei tortellini o raviuoli (se piccoli), fatti con pasta da briozzo, o mezza sfoglia, ripieni di scaloppine di carne d' anguilla.

Folkloristicamente parlando, a proposito di cucine regionali, i gastronomi Comacchiesi scelgono, per la gratella, delle anguille piuttosto grossette, provenienti dalle valli superiori, dette « Miglioramenti » o « Morelli »; le spellano, quindi le inchiodano con la testa sopra un'asse, le spaccano, le sbuzzano e tolgono la spina, e così aperte, colle teste bipartite, le pongono sulla gratella, oppure, infilzate negli schidioni, condite con sale e pepe ed a mezza cottura. Le mangiano bollenti, pasteggiandovi, come d'altronde lo richiedono, del vino rosso asciutto di Valpolicella o di Valpantena, Sangiovese di Civitella, Lambrusco di Sorbara e simili.

Inquanto alle anguille in umido, già ne trattammo nelle zuppe regionali di pesce, sotto il titolo di: « Cacincco d'anguilla alla Comacchiese ».

1718. — Anguille col vino all'italiana.

Prendete 2 o 3 anguille del peso complessivo di 2 Kgr; strofinatele con la sabbia onde nettarle dalla mucosità della pelle; tagliatele a rocchi. Mettete in una teglia: due spicchi d'aglio tagliati a fettine, 4 o 5 foglie di salvia tritate grossamente, una foglia di lauro intera, la buccia di mezzo limone e poco olio. Fate soffriggere sul fuoco, ed appena il soffritto avrà preso colore, deponeteci i rocchi delle anguille e condite con sale e pepe. Fate che le anguille non s'attacchino quando il liquido comincia a scemare, ed appena rosolate, versateci sopra del sugo di pomidoro oppure della conserva diluita, e rivoltate con garbo i tronconi delle anguille affinchè rosolino anche dall'altra parte. Versateci mezzo bicchiere di ottimo vino rosso, oppure bianco asciutto, allungato con un po' d'acqua; coprite

(1) *Le anguille, quelle distinte in commercio col nome di* Buratelli, Acquadelle, Arrosti (stortôu), *vengono, dopo essere state tagliate a tronconi, marinate con aceto e sale, quindi rinchiuse in barili per essere smerciate, non solo in tutta Italia, ma spedite anche in grande quantità all'estero dove son molto pregiate.*

il recipiente e lasciate crogiuolare su piccolo fuoco. Servitele calde con una parte del loro intinto che potrete anche far ridurre come di regola.

1719. — Anguille alla fiorentina.

Spellate e sbuzzate 2 Kgr. di anguille di media grossezza, tagliatele a tronconi lunghi da 6 a 7 cent., conditeli con olio, sale e pepe e lasciateli in concia durante 2 ore. Prendete una tegghia o piatto a grattino d'argento, velatene il fondo con uno strato d'olio fino d'oliva di Lucca, poneteci 3 spicchi d'aglio interi, 3 o 4 foglie di salvia; fate soffriggere alquanto, quindi dopo avere avvolti, ad uno ad uno, i tronconi nel pangrattato, poneteli nella tegghia, l'uno accanto all'altro, versandoci sopra il resto del condimento. Cuoceteli tra due fuochi, e quando avranno preso colore, irrorateli con qualche goccia d'acqua, o, meglio, di vino bianco secco. Servite caldi, possibilmente nel loro piatto.

1720. — Tocchetto d'Anguilla col pomodoro.

Prendete una o due belle anguille piuttosto grossette, preparatele come di pratica, togliendo loro il viscidume della pelle con fregagioni fatte colla rena, sbuzzatele; quindi, senza spellarle, tagliatele a rocchî corti. Tritate due cipolle con prezzemolo e mettete questo tritume sul fuoco con poco olio, pepe e sale; appena la cipolla avrà preso colore, gettateci i rocchî d'anguilla. Quando questi avranno assorbito abbastanza l'aroma del soffritto, tirateli a cottura con sugo o passato di pomidoro freschi, oppure conserva sciolta nell'acqua. Servite i rocchi d'anguilla su piatto di servizio; ponete ogni rocchio su d'un canapè fatto con crostino di pane appena arrostito, e versateci sopra l'intinto rimasto, per salsare il manicaretto.

NB. — I toscani, specialmente, dopo aver cotto l'anguilla in umido, ne tolgono i rocchî, e nell'intinto mettono a cuocere dei piselli freschi. Appena cotti, rimettono i rocchî d'anguilla fra i medesimi per riscaldarli, e con quelli vengono serviti. Soltanto è da avvertire che viene in questa vivanda soppresso il sugo di pomidoro, ma aggiunto dell'acqua, se occorre.

1721. — Turbante d'Anguille alla Tartara.

Ponete in casserola del burro fresco, delle carote e delle cipolle tagliate a sottilissime rotelle, del prezzemolo, dell'aglio, e fate soffriggere ogni cosa; spolverate con farina; e quando tutto sarà ben colorito, aggiungete 2 bicchieri di vino bianco secco, lauro, timo, sale e pepe, e finalmente 4 o 5 belle anguille già preparate e rotolate a corona, colla coda in bocca come i serpenti simbolici egiziani per indicare l'eternità. Fate cuocere da 20 a 30 minuti e lasciate raffreddare. Ritirate le anguille; impanatele con midolla di pane; passatele nell'uovo frullato, quindi nuovamente nel pangrattato; ed appena il liquido per la frittura sarà ben caldo, mettetele in padella, e quando saranno di un bel color dorato ritiratele e disponetele in un piatto bellamente a corona o, meglio, a turbante indiano, con una salsa tartara senapata nel mezzo, culminata da ciuffi di prezzemolo fresco, per aggraziare l'impiattamento.

1722. — Anguilla alla marinaresca.

Questa eccellente vivanda, detta *matelote d'anguille* dai francesi (che pure si addice al carpione), appartiene alla serie popolare delle più antiche e gustose preparazioni della cucina francese, che rese, come rende tuttora, rinomate certe trattorie (anzi osterie o *guinquettes* o *cabarets*), che si riscontrano lungo le rive della Senna e della Marna, e che ottenne gli elogi più sperticati da Grimod de la Reynière.

Diamo la formola moderna, quella modificata dal Gouffé per quanto concerne l'antico sistema di legamento al burro manipolato preconizzato dell'osteria del *Gros Caillou*, al quale sostituisce la più razionale riduzione dei fondi ed il legamento colla spagnuola magra. Questo procedimento, oltre che rimediare ed evitare l'acredine caratteristica proveniente dal vino non sufficientemente cotto, che rende la vivanda molto più indigesta, conferisce alla *matelote* una maggiore sapidità e permette d'ottenere — come confermano i Sigg. Salles e Montagnè nel loro trattato: *La Grande Cuisine*, dal quale desumiamo la seguente formula — una salsa perfettamente omogenea.

Procedimento: Dopo avere spellata e tagliata a rocchi una grossa anguilla di fiume (sceglietela bella viva col dorso nero e col ventre bianco), trinciate una cipolla e due carote, schiacciate uno spicco d'aglio, e con questi aromi, uniti ad un mazzetto guarnito di timo, lauro, prezzemolo, sedano, origano, un chiodo di garofano, ritagli di funghi, pepe e sale conveniente, preparate un letto sul quale adagierete i tronconi dell'anguilla, innondandoli totalmente con vino rosso (Barolo o Chianti) e fate partire a pieno fuoco. Ai primi bollori, aggiungete un bicchierino di cognac e continuate la cottura dell'anguilla. Terminata la cottura, ritirate i tronconi e serbateli in caldo. Fate ridurre la cozione ai 2 terzi, legate con la necessaria quantità di spagnuola magra; burrate la salsa fuori del fornello, ventilandola col cucchiaio di legno (cioè, prendendo della salsa col cucchiaio, e poi lasciandola cadere dall'alto, onde le salse brune burrate non si appannino); passatela pel setaccio. Drizzate a timpano, sul piatto da servizio, i rocchi d'anguilla, disponete, intorno a questi, dei funghi e delle piccole cipolline a gelo, guarnite la bordura con crostini di pane fritti nel burro, con sopra dei gamberetti cotti nel brodetto.

1723. — Anguilla ed altri pesci alla Marinaia.

Preparate un fondo di legumi (*mirepoix*), cui aggiungete pochi gambi di funghi (cepatelli o porcini, o prugnuoli), affettati sottilmente, uno spicco d'aglio, un mazzetto di prezzemolo, con timo, serpillo, origano, ed una foglia di lauro, sale, pepe in grani, come di pratica. D'altra parte, voi già avrete tagliato a pezzi: 2 o 3 piccole anguille, due pesci persici, un carpione, un luccio (variando pure, p. e., con tinche, gobioni, lotte, cheppie, raine, e simili), e ne porrete in tronconi, l'uno presso all'altro ed anche sopra — badando di mettere sotto i meno delicati di carne —; bagnateli, fino a coprirli, con vino bianco secco e mezzo litro di vellutato di pesce; fate bollire, su vivo fuoco, fino a cottura; passate la salsa per lo staccio, sgrassatela, restringetela come di pratica, passatela per stamigna, terminatela con 150 gr. di burro e con una punta di pepe di Cajenna.

Guarnizione: Precedentemente avrete fatto prelessare delle ostriche, delle arselle (ben inteso già pulite e sbavate), cappellette di funghi e code di gamberi sgusciate; quindi messe in una tegghia coperta per mantenerle calde; sbollentite, all'istante di servire, dei chenelli fatti con polpa di persico od altro pesce di carni delicate, p. e. di temoli oppure di troterelle montanine. Disponete a piramide i rocchi di pesce, nel piatto di servizio, coperto d'uno strato di farcia rappresa; circondateli colle suddette guarniture mantenute in caldo ed i chenelli sbollentiti all'istante; velateli leggermente colla detta salsa, e servite la rimanente in salsiera.

1724. — Anguilla alla Tesch (1).

Scorticate, svuotate e lavate una bell'anguilla, oppure due, del peso di circa 500 gr. cadauna; rotolatela su se stessa — come si fa per le salsiccie — e mantenetela in tal forma con due spiedini incrociati. Mettete, in una saltiera, una carota, una cipolla, mezzo gambo di sedano, già trinciati finemente e fatti soffriggere nel burro. Adagiate l'anguilla su questo letto o fondo di legumi; salate, pepate, aggiungete un mazzetto guarnito, un piccolo spicchio d'aglio e versateci sopra un litro di vino di Beaujolais (oppure di Capri rosso). Fate partire in pieno fuoco; coprite la saltiera e lasciate crogiuolare adagino durante 35 a 40 minuti. Dopo questa prima cottura, ritirate l'anguilla dalla saltiera; preparate una tritatina di erbuccie che voi mescolerete a della midolla di pane fresca, cospargetela di paprika; mentre l'anguilla è ancor tiepida, ricopritela d'uno strato di midolla di pane così preparata. Mettete, quindi, l'anguilla sulla gratella, su fuoco moderato, avendo cura di girarla, una o due volte, affinchè si colorisca d'ambo le parti.

D'altra parte, passate pel colatojo fino, il vino di cozione dell'anguilla, ed immediatamente rimettetelo sul fornello e fatelo bollire in pieno fuoco. Aggiungetegli del burro « manipolato » (40 gr. di burro ed altrettanta farina), fate ridurre in pieno fuoco, durante 5 o 6 minuti. Dopo ciò, burrate questa salsa, lontano dal fuoco, aggiungendole ancora 50 gr. di burro freschissimo; poi passate una seconda volta pel colatoio fino, e conservate calda la salsa in bagno-maria. Gettate nell'acqua bollente 250 gr. di tagliatelle oppure di fettuccine e fatele bollire durante 5 minuti circa; ritirate la marmitta dal fuoco, e lasciate che la pasta si gonfi nell'acqua calda ancora per altri 5 minuti. Sgocciolatela prontamente, affinchè le tagliatelle non si appiccichino insieme. Salate, pepate, burrate e spolverate con una mistura di gruviera e di reggiano grattugiati. Formate una lettiera colle tagliatelle già condite, e deponeteci suso l'anguilla arrotolata ma spiedata; innaffiate il tutto colla detta salsa mantenuta calda in bagno-maria.

1725. — Anguilla all'italiana.

Spellate una grossa anguilla, sbuzzatela, spolveratela di sale, rotolatela colla testa rivolta in alto, e adagiatela in una tegghia, mantenendola arrotolata mediante due spiedini di legno, infitti ed incrociati nella massa carnosa delle spire, che ritirerete nel servirla sul piatto; versate sopra l'anguilla un fondo di legumi (*mirepoix*), bagnato con vino bianco secco, a cui unirete qualche pizzico d'erbe fine ed aromatiche: timo ed origano, ed una manciata di funghi freschi triti. Coprite l'anguilla con carta burrata e fate cuocere su fuoco vivo, onde ridurre il liquido a gelo. Ponete sul piatto di servizio un crostone di pane fritto, stratificato di farcia, su cui adagierete l'anguilla nelle sue spirali ma già tagliata e riunita; copritela con carta e mandatela al forno onde rassodare la farcia. Servitela, accompagnata, in salsiera a parte, con salsa di passato di pomidoro, misto alla cozione dell'anguilla, ridotta e finita con burro fresco e sugo di limone.

1726. — Anguilla farcita alla Lombarda.

Togliete la spina, con destrezza e senza guastare la testa, ad una bella anguilla grassa e possibilmente viva. Ponete in una casserolina, insieme ad un bicchiere di Marsala, delle

(1) *M. Tesch, rinomato direttore delle cucine dell'Eliseo, sotto la presidenza di M. Emile Loubet. Egli apprestò il pranzo dei Reali d'Italia quando andarono, nel 1906, a Parigi.*

erbuccie fine tritolate, 300 a 400 gr. di tartufi neri, sbucciati e tagliati a dadolini, e 200 gr. di funghi freschi tritolati; lasciate cuocere fino a che il liquido sia stato tutto assorbito e consumato; lasciate raffreddare, ed unite questo apparecchio con una farcia sostenuta di pesce, insieme a qualche pistacchio e pignuolo triti, amalgamando tutti questi ingredienti ben insieme, e con questa farcia imbottite l'anguilla; cucitene bene l'apertura e rotolatela sopra se stessa colla testa rivolta all'insù; ponetela a cuocere, coperta di carta burrata, in un fondo di legumi, durante circa un'ora, o poco meno, a seconda della grossezza dell'anguilla. Ritiratela, adagiatela su d'un piatto d'argento; ponetela un istante al forno, quindi lucidatela a gelo colla sua cozione ridotta; guarnitela, tutt'intorno, con code di gamberi e funghi torniti, cotti nel vino, con girelli di carciofini d' Orbetello, il tutto velato con salsa all'essenza di tartufi.

1727. — Anguilla in galantina.

Prendete una bella anguilla di fiume o di lago; spellatela interamente; spinatela senza guastare nè la pelle, nè la testa che lascierete aderente alla cute; tagliate la carne dell' anguilla a dadolini, come pure 300 gr. di tartufi neri che mescolerete con 400 gr. di farcia magra, alcuni pistacchi verdi, qualche pinocchio, ed un po' di vino di Madera o di Marsala; salate convenientemente, mescolate i varii ingredienti, e con questi insaccate — come se fosse un botello — la pelle rimasta integra dell'anguilla, che una volta farcita, rotolerete a spire, sul fondo d' una tegghia, e farete cuocere in buon sugo con vino di Capri o di Conegliano, ortaggi ed erbe aromatiche. Cotta che sia, lasciatela raffreddare; quindi lucidatela a gelo; imitate gli occhi con burro e tartufo nero; disponetela su d'un zoccolo con burro di Monpellieri e servitela guarnita con gelatina magra.

NB. — Si può anche ammannirla come vivanda di grasso, farcendola con un composto di galantina, a cui unirete la carne dell'anguilla tagliata essa pure a dadolini come la galantina. Cuocetela in buon fondo con fette di lardone e prosciutto, vino, sale, pepe, ecc.; lasciatela raffreddare nella cozione, quindi adagiatela sul piatto di servizio, decorandola con lingua allo scarlatto, tartufi neri e burro di Monpellieri spinto col cornetto; guarnitela all'intorno con dei crostoni di gelatina.

1728. — Cieche alla Pisana.

Le *Cieche*, l'abbiamo già detto, sono la prima trasformazione dei neonati dell'anguilla, quando dal mare rimontano i corsi dei fiumi o di altri serbatoi d'acqua dolce. Gli arnigiani ne sono ghiotti, specialmente i Pisani che dimoran, tuttora, quasi dell'Arno in sulla foce; così pure quei di Grosseto per le cieche dell'Ombrone, costituendo una vivanda regionale abbastanza squisita.

Procedimento: Lavate un Kgr. di cieche belle e vive, possibilmente con più acque, fino a che non facciano schiuma; ponetele a scolare sul graticcio del setaccio, coperto da un panno. Mettete una tegghia di pirofila oppure d'argento sul fuoco, con olio, 3 spicchi d'aglio un po' stiacciati ed alcune foglie di salvia. Appena l'aglio sarà colorito, versate le *cieche* nella tegghia, e, se sono ancor vive, metteteci il coperchio affinchè non guizzino fuori. Conditele con sale e pepe, rimestatele di frequente e bagnatele con un po' d'acqua — o meglio con brodo — se prosciugassero troppo. Cotte che siano (cioè dopo 20 minuti o poco più) legatele con 5 uova, frullate già a parte, e mescolate con 4 cucchiaiate di reggiano, 3 cucchiaiate di pan grattato e succo di due limoni. Pochi istanti pima di servirle,

ponetele tra due fuochi, affinchè si grattinino alquanto, formando, alla superficie, una leggiera crosticina in bianco. Sarà bene servirle nello stesso piatto di cottura, perciò fate uso di piatto da grattinare.

1729. — Pasticcio freddo d'anguilla alla Certosina.

Pulite e levate la pelle ad una grossa anguilla, tagliatela a pezzi di otto cent.; spinatela, lardellate i pezzi con filetti d'acciughe e tartufi neri cotti, poneteli per due ore in una terrina con sale, pepe, vino bianco e pizzico di spezierie. Raschiate 200 gr. di lardo e ponetelo in una casserola bassa con mazzetto di erbe odorose; fate rosolare e accomodateci sopra i pezzi di anguilla, cospargete con tartufi neri, sbucciati e tagliati a dadolini; coprite con un foglio di carta unta; ponete la casserola nel forno per 5 minuti, bagnate con vino bianco secco, salate giusto e coprite la casserola col suo coperchio e fate cuocere di nuovo fino a che abbia perso la sua umidità; dopo ritirate la casserola e lasciate raffreddare.

Preparate una farcia composta di un chilogr. di polpa di merlango o di luccio, 500 gr. di lardo magro, 200 gr. di tartufi neri, 6 acciughe pulite, disliscate, e pestate finamente nel mortaio e fate amalgamare; unitele, poco a poco, 150 gr. di panata (fatta con farina e con acqua cotta) raffreddata, sale, pepe, noce moscata, e qualche goccia di vino bianco; fate che abbia buon gusto, passatela per lo staccio, e serbatela in una terrina. Ungete uno stampo da pasticcio freddo, ponetelo sopra una lastra con sotto un grande foglio di carta unta, foderate lo stampo con la solita pasta d'alzata; ponete sul fondo due cucchiaiate di farcia, distendetela e copritene pure anche la pasta intorno; disponete poi i pezzi d'anguilla alternandoli con farcia, tartufi, capperi e qualche cappella di funghi cotti, e continuate fino a che lo stampo sia riempito; foggiatelo a cupola, coperto colla farcia ed una foglia di lauro, coprite con un disco di detta pasta, appiccicatela all'orlo con uovo battuto, e mediante la pinzetta stringete un orlo contro l'altro affinchè si attacchino per bene, e col tagliapasta asportate un dischetto nel centro onde formare il caminetto.

Decorate il coperchio con foglie tagliate della medesima pasta, formando una bella decorazione, verniciatelo con uovo battuto, e cuocetelo a forno moderato per due ore consecutive, coperto con carta, onde non prenda colore troppo cupo; sfornatelo, e quando sarà quasi freddo, cioè un'ora dopo fuori del forno, introducetevi della gelatina semifredda, corretta con marsala, e serbatelo in fresco 24 ore prima di servirlo.

1730. — Pastello detto " Coulibiaco „ d'anguilla alla Russa.

Disossate l'anguilla e scaloppate i filetti. Con 600 gr. di pasta solita da briozzo, ma senza zucchero, spianate un foglio rettangolare di 30 cent. di lungh. su 16 di largh. e di 3 a 4 mill. di spessore. Guarnite il centro, stratificando nel modo seguente: 150 gr. di polentina — detta *kaka* — di tritello di formentone; 150 gr. di una mistura — metà e metà — di cipolle e di funghi (*gribouis*), tritati, quindi passati nel burro, poscia raffreddati; 100 gr. di *vesiga* (midollo spinale essicato dello *sterlet* oppure dello storioncello) fatta rinvenire nell'acqua, quindi cotta e tritata; 2 uova sode tritate; le scaloppine d'anguilla leggermente irrigidite nel burro. Rinchiudete il pastello, facendo combaciare i margini della sfoglia, leggermente inumiditi affinchè s'appiccichino e rimangano saldati, avendo la precauzione di rivoltare il coulibiaco affinchè la saldatura s'effettui al di sotto, e così

disposto posatelo sulla placca. Lasciate fermentare la pasta durante 20 minuti, ed all'istante di metterla nel forno lucidatene la superficie con burro fuso e spolveratela con pangrattato di midolla, finemente setacciato. Praticate un piccolo foro ad disopra, onde dare sfogo alla sfuggita del vapore. Il forno dev'essere discretamente caldo; tempo di cottura da 35 a 40 minuti. Dieci minuti dopo ritirato il coulibiaco dal forno, introducete, nell'interno, 3 o 4 cucchiaiate di burro fuso. (Per i pastelli o *patés* d'anguilla, vedi nel Capitolo che tratta dei *Pastelli*).

NB. — Se ne fanno anche dei più piccoli, in forma di pedula o calzare (*chausson*), con ritagli di pasta sfoglia, e con le medesime guarniture del precedente. (Vedi, anche, *Piccoli Coulibiachi*, nei *Zakuska* o Fuori d'opera russi).

Dell'Argentina ed altri pesci e pesciolini.

L'Argentina (*Able* o *Ablette* dei francesi) — da non confondersi coll'Argentino o meglio Eperlano, e neppure coll'Alborella, nè tampoco coll'Acciuga argentaria delle isole di Toscana, — è un pesciolino molto comune in Francia, dove si pesca particolarmente, non tanto per scopo gastronomico, quanto per iscopo di adornamento, conciossiachè colle scaglie essicate e polverizzate dell'Argentina si prepara la cosidetta « essenza d'Oriente » che serve a fabbricare perle false pel mondo muliebre.

L'Argentina, insieme al Pagello, al Triotto (*Gardon* dei francesi) o Gardone o Scardola dei Lombardi, alla Mozzetta (fr. *Blageon*), al Fregarolo (fr. *Vairon*), al Gobione (fr. *Gujon*), al Cobite (fr. *Loche*) (1), alla Lasca (fr. *Vandoise*), all'Alborella, all'Acerina, al Savetta o Soetta, al Pigô, al Barbo canino, ed a molti altri pesci e pesciolini, come quelli detti Arnigiani in Toscana e *marsón* nel Veneto, servono ad ammannire — come dicemmo — delle eccellenti fritture, oppure delle « mugnaie » (*meunières*), delle « canottiere » (*canotières*) o « marinaresche » (*matelotes*), che formano l'attrattiva e la specialità delle trattorie dei dintorni di Parigi, specialmente situate presso i fiumi, e la delizia di quella classe di pescatori dilettanti domenicali che, come a Milano i pescatori colla canna del Lambro e dell'Olona; a Firenze dell'Arno; a Roma del Tevere, e via dicendo, vanno a far cucinare, in quelle osterie, le loro prede meschine ed innaffiarle con del vino — per quanto sofisticato — molto migliore di quei pescicciattoli, in gran parte strangolagatti.

Atterini o Latterini.

Menziono questa specialità di pesciolini, tutt'affatto romana, che, col vino delli Castelli, serve d'attrattiva gastronomica e di pretesto per una scampagnata ai laghi di Nemi, di Bracciano, di Castel Gandolfo, dove quei pesciattoli — tanto ricercati — abbondano straordinariamente, come pure nei più lontani laghi di Bolsena ed in quelli salati d'Orbetello, di Burano, ecc., dove però i latterini sono più piccoli e più scuri.

Il *Latterino*, per avventura corruzione della denominazione greca *Atherinus*, che vorrebbe dire: « Spigoso » (forse dalla forma di spiga che ha quel pesciolino), oppure da *Lacteolini* pel colore di latte — come

(1) *Al Cobite, che i Parigini chiamano* Barbote, *corrisponde l'Usselina del lago Benaco, che serve di cibo popolare.*

gli designa il Platina nel libro X del suo trattato — appartiene alla famiglia degli Aterinidi ed al sott'ordine dei mugiliformi, ed all'ordine degli acantotterigi. Si conoscono ben 40 varietà di Atterine, tutte di piccole dimensioni, non arrivando la più grande a 17 cm. di lunghezza, e quasi tutte sono marine, salvo alcune poche le quali sono lacustri e fluviali.

Il loro corpo è pressochè fusiforme, coperto di squame cicloidi, e adorno, sui lati, d'una striscia argentea che viene paragonata ad una spiga. Hanno generalmente degli occhi grandi, ed alcuni sproporzionati al loro capo (*Occione* o Latterino capoccione). Sono molto prolifici, tantochè gli antichi, credendo che si riproducessero spontaneamente, gli confusero con avanotti di altri pesci, designandoli sotto la specifica di *Nonnati*, mentrechè emettono uova relativamente grosse rispetto alla loro piccolezza.

La loro carne è ricercata, come cibo, particolarmente — come accennai — nell'antica regione del Lazio, nella provincia di Roma ed in quella propinqua di Grosseto ; anzi in quest'ultima i latterini vengono marinati — come per i pesciolini lagunari del Comacchiese — , ed i più grossi salati e messi in barili, facendoli passare per acciughe o sardine.

Il così detto « Pesce Argentino », l' « Agone » dei laghi lombardi, l' « Aterina sardara » o « Latterino sardaro » o Crognolo, l' « Agon » d'Istria o « Corunedda lattara », il « Cornale », il « Cabasotto », il « Pesce latte », il « Lagone », la « Corinella », il « Muscione » o « Mochon » ed un'infinità di altri nomi dialettali, servono a designare e distinguere le svariate specie d'Atterini — sia d'acqua salsa che dolce — ma specialmente quelli rappresentati dall'Atterina lacustre (*Atherina lacustris*) che, come già accennai, prolifica abbondantemente nei laghi d'acqua dolce del Lazio, ed in quelli salmastri d'Orbetello.

I Latterini dei laghi dei dintorni di Roma si apprestano in frittura, ed anche in frittelle i più piccoli. I più grossi si confezionano alla « mugnaia ».

Del Barbio o Balbo.

Il *Barbio*, o Barbo o Balbio (*Barbeau* o *Barbillon* dei francesi), già noto fin dall'antichità (*Barbi Tiberini*), è un pesce d'acqua dolce, assai comune, che appartiene ai ciproidi; ha la carne poco consistente, bianca, gustosa. Ve ne sono di varie specie, ma le più note sono il *barbio comune* ed il *barbio fluviale*. Anche questo pesce è più pregiato in Francia che in Italia, forse perchè l'Italia abbonda assai di pesci fini d'acqua dolce, come lo storione, la trota montanina e la salmonata, il persico, il temolo, il coregone, il luccio, il carpione, l'anguilla, il capitone, la tinca, la lampreda, e non ha bisogno di ricorrere a pesci meno fini e saporiti — tanto più se piccoli —, specialmente per le mense signorili. Comunque siasi il barbo, dopo essere stato convenientemente slimacciato (1), viene cucinato in varie maniere, specialmente cotto « al

(1) *Chiamasi slimacciamento* (limonage *dei francesi*) *quell'operazione che consiste nel purgare e nell'eliminare, con varî metodi preconizzati dai cuochi pratici, quel cattivo gusto di limaccioso — proveniente dal limo o fango di palude nel quale vivono certi pesci — che gli renderebbe intollerabili al palato d'un buongustaio, il quale, d'altronde, preferirà sempre, ed a ragione, soltanto quei medesimi pesci provenienti da acque correnti e limpide di fiume o di lago, anzichè da stagni, fossi e paludi. Comunque siasi, siccome i barbi, i carpioni, le anguille, le tinche e simili, sovente provengono da acque stagnanti e limacciose, perciò se il cuoco non ha il tempo e mezzi per tenerli vivi durante vari giorni dentro tinozze a doppio fondo, con acqua limpida di fonte rinnovantesi, oppure mantenerli vivi nell'acqua corrente dentro casse di zinco chiuse, ma appositamente perforate (come inventarono, per i loro vivai, i frati Certosini ed i Camaldolesi), egli dovrà ricorrere ad alcuni mezzi empirici, tra i quali consigliamo i seguenti* :

« *Fate ingoiare al pesce, quando è ancor ben vivo, una cucchiaiata, oppure un bicchiere d'aceto, a seconda e regola della sua grossezza, quindi, quando procederete allo disquamamento, avrete cura di raschiare il pesce a più riprese, conciossiachè il trattamento all'aceto provoca un'essudazione oleosa verso la cute, di essenza limacciosa che bisogna assolutamente eliminare ; oltre il raschiamento, converrà fare sgorgare il pesce, mantenendolo, durante una o due ore, nell'acqua acidulata* ».

Un altro metodo più rapido ed espeditivo, per chi ha fretta, è il seguente, ma che però devesi applicare nell'istante che si procede alla cottura del pesce :

« *Aprite il ventre del pesce che volete slimacciare, sbuzzatelo completamente, quindi immergetelo nell'acqua calda (non però bollente) e lasciatevelo durante mezzo minuto ; ritiratelo, asciugatelo bene con un pannolino, quindi disquamatelo, tagliategli le natatoie e via dicendo, per procedere alla sua immediata cozione* ».

bleu » — come il carpione ed il luccio —, quindi raffreddato e condito con olio, aceto, sale e pepe; oppure cotto sulla gratella, alla *maître d'hotel*; abbragiato con vino rosso e funghi alla Borgognona; « alla Mugnaia » quando sono piccoli; ed, infine, cotto nel brodetto acetoso e servito con varie salse, specialmente co' capperi, oppure all'Olandese. Anche i filetti di barbio sono eccellenti. Vi sono barbi nella Mosa e nella Mosella, in Francia, nel Trent e nel Tamigi, in Inghilterra, che raggiungono il peso di 4 a 5, e persino di 7 Kgr., e la lunghezza di 70 a 75 centimetri.

N. B. — Le uova del barbio non devono essere mai impiegate, poichè sovente producono delle coliche dolorose.

1731. — Balbo alla Lorenese.

Dopo avere slimacciato, disquamato e nettato un bel balbo di fiume, farcitelo con farcia fine di pesce, e fatelo cuocere nel forno, avvolto in un foglio di carta burrata e contenente fette di carote, di cipolle, una foglia di lauro, una fronda di timo, un pizzico di prezzemolo. Appena cotto il balbo, impiattatelo, e dopo avere incorporato quel poco della sua cozione in una buona salsa alemanna, coprite con questa il pesce, circondandolo con un filettino di mezzo-gelo.

Osservazione. — Il balbo può anche essere cotto in un buon brodetto — metà vino bianco e metà acqua — e servito con salsa olandese o genovese.

Del Carpione o Carpa.

Il Carpione o Carpa (*Cyprinus carpio*) è un pesce d'acqua dolce, del genere malecotteriano e della famiglia dei ciprinidi. Quelli che vivono nei grandi fiumi, come nel Reno, nell'Aveyron, nella Senna, in Germania ed in Francia, nell'Oder in Russia, e nei nostri grandi fiumi e laghi, sono i migliori e raggiungono anche delle considerevoli statture e dei pesi di 4 a 5 Kgr. e più, tanto da fornire delle grosse pezze per grandi entrate. Però, è da avvertire che il carpione troppo grosso, essendo anche molto grasso e le sue carni di sapore oleoso, non riescie molto gradito ai palati dei buongustai.

Svariate sono le maniere di ammannire e far vivanda col carpione, — particolarmente con quei grossi di fiume o di grandi laghi con acque limpide, detti « carpioni di specchio » (*carpe miroir*). I principali ammannimenti per le grosse pezze sono: alla Chambord (*Reale* e *Reggenza*), alla Enrico IV, alla Sully, alla Chantilly, alla Grimod-de-la Reyniere, farciti alla Marescialla, oltre a quelle ordinarie e comuni ad altri pesci mediani e piccoli: marinaia, borgognona, genovese, all'inglese, alla tedesca, all'ungherese, ecc.

In Italia, specialmente in Lombardia, nell'Emilia e nel Piemonte, i carpioni — detti *carpan* o *carpin* nel dialetto lombardo — sono molto comuni ed accessibili anche alle piccole borse, tanto che i piemontesi, nei giorni d'abbondanza —, dopo aver fatto friggere i carpioni di media grossezza, come pure le tinche od altri pesci abbondanti nei fiumi e stagni — fanno la così detta *carpionà* (o *giàda* dei nizzardi), che consiste in una marinata di aceto, con aglio, fette sottili di limone ed erbe aromatiche, che versata calda sopra i pesci, serve a conservarli ancora per varî giorni.

Ottimi sono i latternuoli (*laitances*) di carpione, nonchè le ovaie. Il carpione maschio colle fregole o latternuoli è preferibile alla femmina colle uova.

L'epoca più favorevole per la fregola è dalla fine di Maggio alla metà di Giugno; dopo la fregola il carpione generalmente scompare, cioè è più raro trovarlo (del resto, come gusto, vale poco dopo quell'epoca); lo si ritrova da Novembre a fine Marzo, nuovamente ben pasciuto.

I carpioni di fiume o di lago sono sempre superiori a quelli di stagno, che hanno sempre del limaccioso; perciò fa d'uopo acquistarli vivi, tenerli 3 o 4 giorni dentro una tinozza forata, con acqua limpida defluente e rinnovantesi, onde purgarli del limo, ed anche procedere ai soliti procedimenti di slimacciatura (*limonage* dei francesi) coll'aceto od altro (in calce della pagina precedente descritti), prima di farli cuocere.

1732. — Carpione specchiato alla Chambord.

Costituisce una grossa pezza da rilievo, ed è la maniera magistrale — diremo così — di ammannire questo pesce, particolarmente quando sia scelto bello, grosso e di fiume, di lago od altre acque limpide.

Procedimento. — Togliete le scaglie al carpione, raschiandolo con la lama del coltello a partire dalla coda alla testa. Sventratelo e svuotatelo; riempitelo di farcia fine di pesce con 250 gr. di latteruoli di carpione passati pel setaccio, e 125 gr. di funghi crudi tritolati (per 1 Kg. di farcia); toglietegli un lembo quadrato di pelle, sul dorso, ma soltanto da un lato, in modo da mettere le carni a nudo, nelle quali inchioderete, simmetricamente, dei quadretti di tartufi neri, tagliati a punta, come quei chiodi a capocchia quadrata dette grappelle o bullette (1); coprite la parte così picchiettata con fettoline di lardone, assicurandole con lo spago, dopo aver cucito l'apertura del ventre; legate la testa del carpione; collocatelo sul graticcio d'una pescaia, ricoperto con lardo, appoggiandolo di fianco, colla parte chiodata all'insù. Ponete il graticcio sulla navicella, circondate il pesce con legumi tagliuzzati, erbe aromatiche e grosse spezie; bagnatelo, fino al suo livello, con un brodetto di pesce col vino bianco; fate bollire il liquido; indi esponete il carpione su fuoco moderato per cuocerlo lentamente, durante un'ora e mezza, irrorandolo sovente colla sua cozione, finchè cotto a punto, lo farete scolare, tenendolo sospeso sul graticcio, indi spennellatelo con gelo, tenendolo alla bocca del forno, per modo che risulti lucido, ossia « specchiato ».

1733. — Carpione alla marinaresca ricca.

Dopo aver preparato, come di regola, un bel carpione, imbrigliatelo per il capo e deponetelo nella pesciera, con lardo, porro, sedano e carote tagliuzzati, un mazzetto aromatico guarnito, 2 chiodi di garofano, sale e pepe come di regola; bagnate, fino a livello del pesce, con 2/3 di vino rosso di Barolo o di Barbera ed 1/3 di buon fondo; fate cuocere su gran fuoco durante 10 minuti circa; coprite allora il carpione con una carta unta di burro, ed esponete la pesciera a forno moderato. Dopo mezz'ora, voltate il pesce, senza frantumarlo, e finite di cuocerlo lentamente. Scolatelo prima di farlo scivolare sul piatto di servizio, slegatelo e circondatelo d'una guarnizione alla marinaresca e mantenete al caldo. Passate il fondo di cozione del carpione per lo staccio, sgrassatelo ed incorporatelo, poco a poco, con una salsa alla marinara in riduzione; appena la salsa sarà giunta a punto, passatela per stamigna, e con essa velate leggermente il pesce e la sua guarnizione; servite la salsa rimanente in salsiera.

1734. — Altra marinaresca di carpione.

Procedete come per l'antecedente; soltanto che metterete il carpione in casserola, insieme ad una anguilla tagliata a tronconi, con cipolla e legumi tagliuzzati, unitamente a lardo, uno spicco d'aglio, una cipolla intiera steccata con 2 chiodi di garofano, sale e pepe. Bagnate, fino a coprire i tronconi, con 3/4 di vino rosso e 1/3 di brodo; fate cuocere

(1) *Oppure sostituite, al lembo di cute asportato, una finta gualdrappa costituita da uno strato leggero di farcia fina di pesce con dischetti semilunari di tartufi, disposti in modo da simulare delle scaglie o squame; spennellate con burro sciolto, e cuocete il carpione con poco liquido sotto, irrorandolo sovente colla propria cozione.*

su vivo fuoco per circa 20 minuti. Ritirate i tronconi dei pesci, manteneteli in caldo e passate la cozione. Fate dorare nel burro, in casserola, delle piccole cipolle, e quando saranno ben ridotte e gelo, ritiratele e mettetele da parte. Mettete nella casserola una cucchiaiata di farina, fate rosolare e bagnate colla cozione; aggiungete dei piccoli funghi che lascierete cuocere un istante, poi le cipolle a gelo, e finalmente i tronconi dei pesci. Fate bollire e ritirate all'istante. Impiattate il pesce colle sue guarniture, aggiungete dei crostini di pane fritti nel burro e qualche gambero cotto; versate la salsa sopra.

1735. — Carpione colla salsa d'olive.

Dopo avere preparato un bel carpione, pronto per essere messo nella pesciaiuola, con erbe aromatiche, sale, pepe, noce moscata rasa, un po' di cajenna; tornite delle belle olive d'Ascoli e farcitele con filettini d'acciughe; quindi, dopo averle sbollentite e sgocciolate, passatele nel burro; ponetele intorno al carpione, che dopo averlo bagnato con buon vino bianco di Conegliano o Soave di Piave, farete cuocere, come di regola, nel suo brodetto. Quando il carpione sarà cotto, passate la cozione per stamigna, legatela con un bicchiere di panna doppia ed ultimatela come di regola. Servite il carpione nel piatto con le olive intorno, e con la sua salsa a parte in salsiera.

NB. — Questa salsa si può adattare ad altri pesci più ricchi, ed allora il carpione servirà soltanto come principale ingrediente per ottenere la salsa insieme alle olive, e le sue carni si utilizzeranno per formare di quelle polpette, dette *fish-balls* dagli inglesi, per servire, colle olive farcite, come guarniture.

1736. — Carpione nel forno.

Preparato che avrete il carpione, fatelo immergere, per 10 minuti, nel latte freddo, poi lasciatelo cuocere a metà nell'acqua salata. Asciugatelo e deponetelo in un piatto resistente al fuoco; copritelo con prezzemolo e scalogni tritati finemente; aggiungete qualche pezzo di burro, sale e pepe, e finite di cuocerlo nel forno, irrorandolo con qualche goccia di limone.

1737. — Carpione " all'azzurro „ (*Carpe au bleu*).

Prendete un bel carpione di riviera e preferibilmente co' latteruoli. Dopo averlo lavato, squamato e svuotato, rimettete a posto i latteruoli ed attaccate leggermente la porzione ventrale affinchè rimanga chiusa, e deponetelo sul graticcio. Versate nella navicella una miscela di vino rosso ed acqua; aggiungete una cipolla steccata con un chiodo di garofano, una carota tagliata a dischetti, uno spicchio d'aglio, del timo, una foglia di lauro, del sale e pepe in grani. Lasciate cuocere a fuoco vivo, quindi, allorchè il brodetto sarà un po' ridotto, poneteci il carpione, già pronto sul graticcio, e fatelo cuocere su fuoco moderato. Ritiratelo quando sarà cotto a punto; sgocciolatelo, e situatelo su salvietta piegata nel piatto di servizio. Servite, a parte, una salsa co' capperi, dentro salsiera.

1738. — Carpione all'orientale alla Chevallier (1).

Preparate come di regola un bel carpione di riviera; e, dopo averlo ben nettato ed asciugato e fatto sgorgare nell'acqua acidulata, tagliatelo a tronconi, non dimenticando di

(1) *Alberto Chevallier, distintissimo capocuoco di Parigi e professore d'arte culinaria, ideatore di questa preparazione originale e di altre non meno squisite.*

ritirare, alla sezione della testa, una specie di pietra azzurra, altrimenti la vostra preparazione prenderebbe un gusto d'amarezza pronunciata.

Mondate e trinciate finamente una grossa carota, 5 o 6 cipolle; fatele soffriggere mediante due cucchiaiate di olio fino d'oliva; bagnate con 4 decilitri di vino bianco secco ed altrettanta acqua; salate, pepate, ed aggiungete un mazzetto guarnito. Lasciate cuocere 1|4 d'ora. D'altra parte, mondate 6 grosse patate e tagliatele a grosse fette; disponetele, l'una vicina all'altra, in una saltiera abbastanza capace. Ponete un troncone di pesce su cadauna fetta di patata. Versateci sopra la cozione o brodetto; coprite con un foglio di carta burrata, ed avanzate nel forno caldo (3|4 d'ora ad un'ora di cottura).

Prima di servire, prendete una di quelle palette da friggitori, a fine di poter asportare, insieme, la fetta di patata col troncone di pesce; disponete ogni cosa in un piatto profondo mantenuto caldo. Fate ridurre a metà il fondo di cozione rimasto nella saltiera; togliete il mazzetto e versate questa salsa su tutto. Spargete di prezzemolo trito la vivanda.

1739. — Carpione all'Israelitica.

Ponete, nella pesciaiuola, una cipolla grossa con due o tre scalogni finamente tritolati, e fate soffriggere in bianco dentro 2 decilitri d'olio d'oliva. Aggiungete un po' di farina, che farete rosolare un istante e bagnerete con un litro di vino bianco secco ed altrettanto di fondo di pesce, oppure d'acqua. Gustate di sale ed accentuate con un po' di pepe di Cajenna; aggiungete uno o due spicchi d'aglio schiacciati, un mazzetto guarnito e fate partire all'ebollizione.

Avrete già in pronto due bei carpioni di fiume o di lago, che dettaglierete in rotelle di un centimetro di spessore. Ponetele nella detta cozione, con nuova aggiunta di olio (altri due decilitri); fate cuocere adagino, durante 25 minuti, quindi sortite le rotelle dei pesci e ricostituiteli intieri sul piatto, riunendo i tronconi di ogni carpione.

Fate ridurre la cozione ai 2|3; montatela, fuori del fornello, con 3 decilitri d'olio, versatela sui carpioni e lasciatela rapprendere a gelo. Nel servire, cospargetele sopra del prezzemolo trito.

Variante. — Alcuni aggiungono alla cozione, ridotta e montata coll'olio, 30 gr. di zucchero in polvere, mezzo decilitro d'aceto forte ridotto, oppure d'agresto, 70 gr. d'uva appassita di Malaga o di Sicilia priva degli acini, 50 gr. di zibibbo di Corinto e 50 gr. di Smirne, che, preventivamente, sarà stato messo a gonfiare nell'acqua tiepida.

1740. — Carpione nella birra alla Tedesca.

Mettete sul graticcio della navicella, insieme a larghe falde di lardone, un grosso carpione di fiume, già preparato ed imbrigliato come di regola; unitegli legumi tagliuzzati ed erbe aromatiche, salatelo scarsamente; bagnatelo, quasi al suo livello, con birra scura leggera; fate bollire per 10 minuti, indi coprite il pesce con carta butirrata ed esponetelo a forno moderato; mezz' ora dopo, rivoltatelo; cotto a punto che sia, scolatelo, e passate la sua cozione per lo staccio, sgrassatela e fatela bollire in una casserola ampia, aggiungendo da 80 a 100 gr. di panpepale, previamente rammollito nell'acqua e poi strizzato; tramenate la salsa sul fuoco per alcuni minuti, ritiratela sull'angolo del fornello, e quando sia legata a punto, ultimatela col sugo di due limoni; passatela per la stamigna. Adagiate il carpione sul piatto, attorniatelo con guarnizione di latteruoli di carpione imbianchiti, di funghi e di cipolline fatte cadere a gelo; velate il pesce e le guarnizioni colla salsa, e servite a parte la rimanente.

1741. — Carpione alla lombarda.

Apparecchiate, quindi fate cuocere « nel bianco » ossia in brodetto, o in zimino, un bel carpione; lasciatelo raffreddare nella sua cozione, ritiratelo, asciugatelo, adagiatelo sul piatto di servizio, cospargetelo con salsa gramolata fredda alla lombarda.

1742. — Filetti di carpione in " fricandò „.

Togliete i filetti a 3 carpioni e spellateli; lardellateli con lardone o con lardelli fatti con grasso di pesce — se ne avete — e fateli cuocere in una buona marinata, per modo che riescano a gelo con la riduzione dell'intinto; serviteli con legumi sotto a guisa di lettiera.

1743. — Filetti di carpione grillettati nel burro.

Slimacciate e disquamate due bei carpioni di riviera ancor vivi o, per lo meno, freschissimi. Ricavatene i filetti belli intieri, e lasciateli due minuti marinare nell'olio e nel sugo di limone; fateli sgocciolare ed asciugateli con un pannolino; rotolateli nella farina, poi immergeteli nel latte, quindi passateli nuovamente nella farina; ponete in una tegghia di metallo, oppure nella padella, metà burro e metà olio d'oliva, ed appena caldo il recipiente, adagiatevi i filetti, l'uno vicino all'altro, senza però toccarsi, e con la faccia interna volta in basso; fate cuocere su fuoco moderato, essendo la carne del carpione molto lunga a cuocere e si colora facilmente; rivoltateli appena cotti da una parte, mediante la spatola o foratina piatta da pesci, e fateli rosolare dall'altra parte, calcolando che un filetto di carpione di 300 gr. — bastevole per 2 persone — richiede 12 minuti di cottura per ciascun lato. — Deponete i filetti nel piatto di servizio, spolverateli con prezzemolo finamente tritolato, pepe e sale, un po' di sugo di limone, e versate su cadaun filetto da 10 a 12 gr. di burro nocella. Servite caldissimo, con tondi caldi.

1744. — Chenelli di carpione alla Rabelais (1).

Stampini ovali, ornati a sbalzo, burrati, foderati con farcia di carpione con panna guarniti con una dadolata di funghi e tartufi, legata e condensata con besciamella mista per 1/3 con salsa di cipolle bianca (*soubise*) ed una scaloppina affogata di latteruolo di carpione per cadauna. Ricoprite con farcia (60 a 70 gr. in tutto per chenello); affogate nell'acqua bollente durante 20 minuti; quindi estraeteli ed asciugateli con pannolino, per disporli, a guisa di turbante, sopra fondo di patate duchessa dorato al forno. Guarnite con una ventina di mitili alla Villeroy, come bordura; nel centro del turbante, ponete una frittura di piccoli gobioni, montata a piramide. Salsate con salsa al vino bianco (in Francia s'adopera, in questo caso, quello di Vouvray), mista a sbucciature di funghi, addizionata per 1/3 con passato latteggiato di cipolle bianche (*soubise*), legata con 6 tuorli e montata con 200 gr. di burro per litro di salsa; accentuate con pepe di Cajenna.

(1) *Francesco Rabelais ebbe la mente più complessa del secolo XVI in Francia. Scrisse il* Pantagruel *e* Gargantua. *Fu gastronomo insigne*; ricostrusse il *garum* arcaico, inventò una « salsa verde », ecc.

Del Cavedano o Cavedone.

Comunemente detto *Carédan* in Lombardia, ed anche *Cavèzzal* sul Lago Maggiore, specialmente quando è piccolo, ed anche, in questo caso, da alcuni, sul Luganese, detto *Lacciaròtt* o *Laccéròtt*, è lo *Squalius cavedanus* del naturalista Bonaparte e non già il *Cyprinus cephalus* di Linneo. È comunissimo nei fiumi Tresa, Ticino, nella Verzasca e specialmente nei laghi Maggiore e di Lugano. Frega di Maggio e Giugno e diventa di 2 a 3 Kgr., peso che raramente supera. Non è un pesce molto fino, ma serve per le « canottiere » e « mugnaie »; e, sopratutto quelli piccoli, servono per fritture miste, abbastanza stimate in Francia. Il Cavedone, in Francia, chiamasi *Chevesne* o *Chevenne* ed anche *Meunier*. In Lombardia, viene anche — al pari del *Pigô* — conservato per l'inverno.

1745. — Cavedano nello spiedo.

Prendete un Cavedone (*Chevesne* dei francesi), di quelli grossi, cioè di 2 a 3 Kgr. e 1[2 e pescato di fresco. Svuotatelo, squamatelo, lavatelo, nettatelo ed asciugatelo; infilzatelo nello spiedo, assoggettandovelo con cordicella, ma per modo che non intacchi la pelle. Ponetelo davanti un fuoco chiaro ed allegro, ed irrorate di frequente il pesce con burro fuso (oppure con olio d'oliva) e qualche goccia di limone; aggiungendo, nella ghiotta o leccarda, alquanto di sale e pepe per condirlo nello stesso tempo. Allorchè la pelle del pesce comincerà ad arrugarsi ed a fendersi, allora aggiungete al burro della leccarda una cucchiaiata di scalogno e prezzemolo trito finemente e continuate ad irrorarlo, mediante un mazzetto di fiori secchi d'origano o di timo — che sostituirete al pennello — fino a che il pesce sia ben cotto dorato. Spiedatelo con precauzione; servitelo su scaldapiatto ed irroratelo colla suddetta miscela oleosa ed aromatica.

Del Coregono o Salmoncino.

Il Coregono (*Coregonus*) è un pesce malacottero appartenente alla famiglia dei *salmonidi* d'acqua dolce, molto somigliante al salmone, ma più piccolo. Lo chiamano anche « Orata di lago », perchè porta alla estremità del capo, verso le branchie, due piccole stelle rosse dorate. Le sue carni sono saporitissime al pari delle trote montanine, dei temoli e dei salmorini.

Alcune specie vivono nei laghi e fiumi dell'Europa centrale e settentrionale. Ultimamente due varietà di alevini di questi salmonidi vennero immesse nelle acque del Ticino e dell'Adda ed in quelle del Lago Maggiore, dove fecero buona prova (1). Si cucina come il salmone.

1746. — Piccoli coregoni con gelatina di ribes.

Mettete in padella dei piccoli coregoni, copriteli con un liquido composto, per metà di vino bianco e per metà di sugo di ribes; quindi ricopriteli con un soffritto, uso *mirepoix*,

(1) *Il Coregono manca al Sud delle Alpi, mentre è comune nella Svizzera interna. Vi è il* Coregonus trinualis (*la* Gravenche *del lago di Ginevra*); *il* Coregonus Wartmanni *o Lavareto. Quest'ultimo venne importato in Italia dal Prof. De Filippi, specialmente nei laghi lombardi; ed infine il* Salmo Umbla.

di legumi ritagliati, funghi, ecc. — Cuoceteli in lentissima ebollizione, cioè subbollendo; lasciateli raffreddare completamente, e freddi che siano, poneteli in recipiente o compostiera di cristallo; passate la fusione, chiarificate la gelatina, come di pratica, procurando di conservare il bel colore roseo del ribes; passatela per bene attraverso un pannolino, lasciatela raffreddare a metà, e con questa ricoprite, ossia velate, il detto pesce, che servirete diaccio.

NB. — Si può aggiungere alla gelatina di ribes, un po' di succo di limone per renderla più acidula.

1747. — Bocconcini di coregono alla Villa d'Este.

Incamiciate 12 piccoli timballetti con gelatina chiara di pesce; poi, con piccole stelline d'albume d'uovo sodo e dei piccoli filettini tagliati anch'essi nell'albume cotto, decorate gli stampini, per modo che abbiano da figurare come piccole stelle con raggiera spiccanti sul fondo.

Lessate un coregono di media grossezza, alla perfezione, per modo che non abbia a mancare nessuno degli ingredienti aromatici delle erbe, ed abbondanza di limone tagliato a fette. Cotto che sia, lasciatelo raffreddare nella sua cozione; levatelo e lasciatelo asciugare su di un tovagliolo.

Preparate una maionnesa molto consistente, alla quale unirete un po' di salsa di Worcester. Aggiungete, quindi, la quantità dovuta di gelatina di pesce alla maionnesa e mescolatela per bene.

Tagliate a piccoli rocchi il coregono, al quale avrete tolto le pinne e la pelle, per modo da formare un dischetto della larghezza dello stampino. Mettete un cucchiaio di maionnesa per ogni stampino, e poi deponetevi sopra il disco di coregono e lasciate congelare. Aggiungete sopra ancora dell'altra maionnesa, e quando avrà preso consistenza, versateci della gelatina, per modo che il disco del pesce si trovi nel centro e circondato dalla gelatina. Anzi, per meglio esser sicuro, sarà ottima cosa lasciarli raffreddare per bene. Spetta poi al gusto dell'artista il montarlo su di uno zoccolo adatto, p. es., foggiato a gondola od a barchetta, onde farlo figurare ottimamente.

Dell'Eperlano o Argentino.

Questo salmonide appartiene ai malacotterigi addominali, come l'Umbla, il Lavareto ed il Fera, ecc. È notevole per l'odore soave — quasi di radice d'iris fiorentina oppure di mammola — che tramandano le sue carni.

Questo grazioso pesciolino — detto anche Argentino (1) — non più lungo di 16 a 18 cent. ha dei bellissimi colori iridescenti come quelli delle perle; la sua forma generale è quella di un fuso; ha il capo piccolo e gli occhi grandi, rotondi e brillantissimi. L'*Osmero Eperlano* è il prototipo di questa specie.

Gli eperlani abitano generalmente le acque salmastre che si trovano sulle coste dell'Oceano, e non risalgono i fiumi oltre il punto in cui si sente il riflusso. Vivono in branchi e vanno a file. La loro carne è

(1) *Da non confondere coll'*Argentina, *che è quella che i Francesi chiamano* Ablette.

buona e delicata — sopratutto se freschi. In Francia ed in Russia sono molto più apprezzati che da noi; e quelli che si mangiano a Parigi vengono pescati nella bassa Senna, principalmente presso a Caudebec. In Russia, oltre all'Eperlano, hanno i *Kilkis* e gli *Sproots*, così pure in Olanda.

Gli Eperlani forniscono una delle migliori fritture che si possa desiderare, tanto che alcuni gli definiscono « gobioni di mare »; anche i più svariati apprestamenti convengono agli eperlani, quali sarebbero: « all'inglese », cioè: aperti per il dorso, onde estrarne la spina, quindi panati all'inglese, cotti nel burro chiarificato e serviti irrorati di burro semifuso alla mastro d'oste; oppure alla « Richelieu », col medesimo trattamento all'inglese, colla variante delle lamelle di tartufo sulla salsa « mastro d'oste »; alla « Duglerez » (Vedi *Fritture di pesci*); infilzati per gli occhi, passati nel latte, poi nella farina e fritti, e serviti su salvietta con prezzemolo fritto e spicchi di limone; « alla scabecia »; « alla mugnaia »; « al grattino »; in « copiette »; in « mussoline » (tanto « all'Alessandra » che « alla Tosca »); così pure « al vin bianco » ed « alla Daumont » come le sfoglie.

1748. — Eperlani alla marinaresca.

Poneteli, appena nettati e parati, in una casserola con vino rosso e con tutti gli aromi indicati per la marinaresca tipica — quella d'anguilla — e lasciate cuocere, su fuoco vivo, col coperchio sulla casserola; in seguito legate la marinaresca con burro manipolato colla farina, e con burro fino d'acciughe; aggiungete funghetti, cipolline, crostoni, uova fritte e gamberetti e servitela come una marinaresca.

1749. — Spumettine di Eperlani e Perchie *(Mousseline d'Eperlans et Perches).*

Abbiate pronti: 200 gr. di polpa di perchie, dette volgarmente « pesci persici »; gr. 50 di polpa di eperlani; albume d'un uovo, 1/2 litro di doppia panna di latte fresca; 5 grammi di sale, 1 grammo di pepe bianco.

Pestate bene le carni nel mortaio con i condimenti; aggiungete l'albume e passate per setaccio fino. Raccogliete la farcia in una casserola adatta, che terrete, durante un'ora, nel ghiaccio trito; e, nel contempo, mantenendo sempre la casserola nel ghiaccio, diluite la farcia, versando, poco a poco, la panna, senza cessare di tramenare l'apparecchio in manipolazione. Con due cucchiai da minestra foggiate le spumettine, deponetele dentro tegghia burrata, e copritele con acqua bollente, leggermente salata, così pure coprite la tegghia col coperchio e lasciate affogare le spumettine su fuoco moderato, evitando però l'ebollizione; sgocciolatele, disponetele sopra una lettiera di spinaci tritati e passati nel burro; ricopritele con besciamella mista a panna; spolverate la superficie con buon reggiano grattato, ed irrorate leggermente con burro fuso. Fate grattinare vivamente colla salamandra.

Della Fera.

Molto affine al lavareto — tanto che alcuni lo designano sotto il binomio di *Lavareto Fera* — questo pesce, che forma l'orgoglio gastronomico dei Ginevrini abbondando nel lago Lemano, possiede carni squisite e delicate al pari del lavareto del lago di Bourget in Savoia.

Appartiene il *fera* o *ferras* alla famiglia dei salmonidi, e si riscontra, come il lavareto, in varii laghi alpini della Svizzera (1), mentre nei nostri laghi non attecchisce, malgrado i numerosi tentativi d'acclimataggio con avanotti recati dal lago di Ginevra.

(1) *Prende varie denominazioni:* gang-fich, folchen *o* blau felchen *del lago di Costanza*; palée *del lago di Neufchâtel*; albula *del lago dei Quattro Cantoni, e* Fera *del Lemanno o lago di Ginevra. Nei laghi prussiani addimandasi* marena *o* marenula.

La carne di questo pesce ha qualche analogia con quella della trota, benchè non gli rassomigli affatto; altri vi trovano il sapore delle carni della lota. Cotto il *fera* nel vino d'Yvorne o di Lacôte riesce squisito, ma bisogna che sia di fresco uscito dal lago, conciossiachè perde presto tutte le sue qualità, ed il ghiaccio lo guasta. Ad esso convengono tutti gli ammannimenti della trota, della perca, e viene trattato, specialmente co' suoi filetti: all'inglese, all'Orly, al grattino e simili.

1750. — Fera alla Ginevrina.

Preparate un brodetto o corboglione con vino d'Yvorne od altro vino secco da pesci; aggiungete un po' di zafferano; ponete a cuocere il *fera* su fuoco vivo; deponetelo sul piatto di servizio e salsatelo con salsa ginevrina fatta colla propria cozione.

Del Foga o Fogosch.

È questo pesce una varietà della *perca*, che come quello del lago Ladoga in Russia, e dello *Sander* dei laghi e fiumi germanici, costituisce, particolarmente per quelli del lago Balathon in Ungheria, una delle vivande di pesce eminentemente nazionali, e di cui vanno ghiotti e menano vanto i Magiari. Lo si appresta bollito co' crauti, oppure co' tartufi, e co' trattamenti all' azzurro, all' Orly, alle erbuccie, accompagnato da varie salse, sopratutto colla gramolata, tartara e simili.

1751. — Foga all'Ungherese.

Dopo avere, come di regola, disquamato, sventrato, asciugato ed inciso il pesce, burrate un piatto di metallo, sul quale porrete un piccolo tritume di erbuccie fine con un po' di timo e dragoncello; aggiungete qualche scalogno trito, un po' di sale e paprika; ponete il foga su questo condimento, e spolveratelo anch'esso con poco sale e paprika. Bagnatelo con vino di Pecs o di Tokai; aggiungete qualche nocella di burro ai lati del pesce e fate cuocere nel forno; sgocciolatelo, velatelo con poco vellutato; spolveratelo con midolla di pane ed erbuccie fine; aggiungete altre pallottoline di burro e fate grattinare leggermente su fuoco vivo. Irrorate con sugo di limone e servite.

1752. — Chenelli di " fogosch „ con salsa Ungherese.

Prendete 500 gr. di polpa freschissima di *fogosch*, priva della pelle e delle lische; preparate, con questa, della farcia per chenelli, come di pratica; con questa farcia, foggiate, con l'aiuto di due cucchiai, una dozzina di chenelli, che deporrete in una tegghia burrata ove gli farete affogare con acqua bollente e salata; appena assodati, tirateli fuori, sgocciolateli e disponeteli a corona su d' un piatto già ricoperto da uno strato di farcia cotta; e velateli con la salsa ungherese seguente:

Salsa Ungherese. — Versate in una casserola tre cucchiaiate circa di passato di pomidoro cotto al naturale; aggiungetegli egual quantità di buon gelo di carne fusa ed un pizzico di *paprika*; fate bollire il liquido, rimestandolo, e due minuti dopo, riti-

ratelo vicino al fuoco per incorporargli, poco a poco, 150 gr. di burro, diviso in piccole porzioni, non cessando di tramenare la salsa (1).

Del Ghiozzo.

Il Ghiozzo (*Cottus gobio* o *Gobius fluviatilis*) o Gobione (*Goujon* dei francesi) appartiene al genere dei pesci detti teleostei, e se ne trovano tanto nelle acque di mare che nelle acque dolci. Molto comuni ed abbondanti nell'estuario veneto, dove viene chiamato « Pesce Gò », fornisce eccellenti fritture, al pari del suo congenere delle acque dolci che, nei laghi lombardi, vien chiamato: *Testón*, *Côzzon* e *Bôttrisitt*, e dai parigini è molto ricercato tanto che lo va a pescare, sulla *berge* o lungarno della Senna, il pacifico borghese che ama *taquiner le goujon*; come pure, alla domenica, lo va a mangiare, in frittura od alla marinara, nelle numerose osterie e trattorie che sorgono *au bord de l'eau*, lungo la Senna e della Marna, nei dintorni di Parigi.

In Italia, senza contare i così detti *arnigiani*, abbiamo, nei ruscelli e fiumicelli montani, sia delle Alpi che degli Appennini, delle varietà di *gobioni* e di *ghiozzi*, tra cui alcuni dalle carni squisite. — Così, nei

. . . . ruscelletti, che de' verdi colli
Del Casentin discendon giuso in Arno,
Facendo i lor canali freddi e molli.

noi abbiamo i così detti *broccioli*, che, come i *boccoli* di Riva nel Trentino, forniscono eccellenti fritture, altrettanto squisite di quelle di pesce persici, di temoli e di trotoline. Il ghiozzo s'appresta infarinato, quindi fritto — specialmente « a manicotto » (*en manchon*) —, ed anche alla « mugnaia », con burro nocciuola servito a parte. Dev'essere ben rosolato e croccante. In Russia hanno una varietà di gobione, incrociato colla perchia, che dicesi *Jerschis*.

Della Lasca.

La Lasca (*Leuciscus rutilus*) anch'esso appartiene alla numerosa famiglia o genere dei ciproidi d'acqua dolce; egli è molto comune in tutti i corsi d'acqua d'Europa; ma i gardoni più pregiati sono quelli provenienti dalla Svizzera e dalla Savoia, ed anche dai nostri laghi, come quello del Garda. È pieno di spine tantochè lo si chiama, nel mezzodì della Francia, *étrangle-valet* (strangola-valetti).

Lo si frigge generalmente come il Ghiozzo, il Cobite (*Loche* dei francesi), oppure se ne fa marinaresca.

Del Labrace.

Il Labrace (detto *Bar* dai francesi) è veramente un pesce di mare — detto Ragno, Lupo, Spigola e Branzino —; come altri sovente rimonta i fiumi, specialmente il Tevere, dove fino dagli antichi tempi era stimatissimo, qualora fosse pescato tra i due ponti del Tevere, — come attestano Lucilio, Plinio e Macrobio —

(1) *Formula desunta dal bel libro di Urbano Dubois*: Cuisine de tous les Pays.

perchè grassi e ben pasciuti, sboccandovi la cloaca massima. I Romani distinguevano due sorta di labraci o ragni: alcuni con la pancia sparsa di nere macchie, altri con la pancia bianchissima, e questi ultimi erano riputati gustosissimi, sia per la bianchezza che per la squisitezza delicata delle carni, tantochè *lanati* s'addimandavano. Anche tuttora, nel Tevere, vi sono labraci dalle carni squisite come tutti gli altri percoidi cui appartengono, raggiungendo delle stature fuori dell'ordinario, altrettanto colossali di quelle del *Labrax Lupus* del Mediterraneo. (Vedi questo pesce nei PESCI DI MARE).

Della Lampreda.

La *Lampetra* o *Lampridia*, tanto prediletta dagli antichi ghiottoni romani, al punto che, nei vasti e costosi vivai, venivano nutricate con carne umana, come narra lo facesse Arsinio Pollione, appartiene ai ciclostomi (cioè « a bocca rotonda » come succhiatoi, al pari delle sanguisughe) ed ha 7 piccoli fori branchiali, di seguito all'occhio, che gli antichi cuochi, nell'apprestamento di questo pesce, avevano cura di turare con chiodi di garofano — al pari del foro anale — mentre, nella bocca, ponevano una piccola noce moscata, oppure altra bagola.

Le lamprede si dividono in fluviatili e marine. La prima (*Petromyson fluviatilis*) è molto rara in Italia, ed anzi sembra che non s'incontri che nel Ticino, ma non ha nessun valore nell'arte culinaria. Più comune è la così detta *Lampreda di Planer* (*Petromyzon Planeri*), che abita nelle acque di Lombardia: Lago Maggiore e di Lugano, nel Ticino, nella Tresa, nel Vedeggio, nel Laveggio, Fàlloppia e perfino nelle paludi e fossati presso Milano, ed è molto piccola perchè allo stato larvale, cioè di *Ammocaetes branchialis*.

Perciò, in fatto di lamprede squisite, non si deve parlare che di quella marina dell'Oceano o del Mediterraneo. I Romani stimavano quelle di Sicilia. Queste, al pari di altri pesci, come le cheppie, il salmone, lo storione, il labrace ed altri, abbandonano le acque salse nella primavera, per rimontare il corso dei fiumi (e da noi particolarmente, il Ticino, il Pò, il Tevere, l'Arno, l'Adige, ecc.) all'epoca della fregola. Assomiglia alla murena, però la lampreda le è inferiore come delicatezza di carni. Però, prima di avere fregolato, la lampreda possiede un certo sapore che piace a gran numero di buongustai; ma, sì tosto dopo la fregola, la lampreda diventa magra e più vischiosa e glutinosa dell'ordinario.

Oltre alla murena — come forma, bianchezza, gustosità di carni e laboriosa digeribilità di queste — le lamprede si avvicinano molto all'anguilla; e, senza parlare degli antichi Romani che, dopo averle fatte annegare vive nel cecubo, nel falerno, oppure nel vino greco, le confezionavano in geladìa (disposte a mo' di spira o di voluta, — come l'aspide o colubro d'acqua o biacco di padule — ed aromatizzate coll'*aspice* o *spica latifolia*, simile alla lavanda o *spigo nardo*, perciò dette *aspis*, anche per la frigidità o gelo dell'ofidiano), alle lamprede convengono tutti i trattamenti delle anguille.

Anche i cuochi medioevali e della rinascenza italiana confezionavano — come vedemmo per le anguille — pastelli e *coppi* di lamprede; oltre che le servivano « allo specchio », cioè in geladìa, dopo averle fatte annegare nel vino di Cipro o nella vernaccia di Montefiascone, e turato, come si disse, i fori branchiali e terminale dell'ano, con chiodi di garofano.

Le lamprede, stando agli *Epularii* del 200 al 300 ed ai *Libri de Côcina* del 400 al 500, venivano cucinate con molti aromi e spezie, pignuoli e mandorle monde soppeste, ed anche pistacchi, tantochè costituivano vivande afrodisiache molto stimate dai papi e cardinali che ne facevano uso ed abuso. Rinomata vivanda era in Francia la lampreda in *saulce d'hypocras*, citata da Rabelais.

Nella descrizione dei banchetti reali e principeschi del medio-evo, le lamprede, come le anguille « in pastero » o « in geladìa », vi figurano quasi sempre. Alla mensa dei duchi di Savoia erano stimate le lamprede del lago Borgetto (*Bourget*) e d'Yverdon (lago di Newchatel in Svizzera). Il Bellatruchi — tesoriere generale dei conti di Savoia (1377-1382) — narra che il ministro del principe d'Acaja, trovandosi in Avignone, inviò al suo signore, a Pinerolo, una galantina di lamprede del Rodano da quella città dei papi.

Anche nei così detti pastelli di Lorena venivano racchiusi tronconi di lamprede, tanto graditi alla mensa di Filippo di Savoia, signore di Piemonte (1294). Così, pure, sullo scorcio del XVI secolo, un discendente dei detti Sabaudi, Carlo Emanuele I duca di Savoia — detto « il Grande » — prediligeva molto

le piccole lamprede ingurgitate di latte, quindi fritte e poi carpionate; oppure ammannite alla moda di Sologna, ed eziandio coll'ippocrasso, che venne rimesso in voga nella culinaria francese moderna.

In Inghilterra, la città di Glocester continua a far dono, ogni anno, nella vigilia di Natale, ai sovrani d'Inghilterra, d'un pasticcio di lampreda, il che prova come questi pesci fossero universalmente pregiati. Enrico I d'Inghilterra, nel XII secolo, moriva, presso Elbeuf, per indigestione di lamprede.

La lampreda si presta ad essere ammannita in molte delle preparazioni già accennate, particolarmente arrostita sulla graticola o nello spiedo (a tronconi), quindi servita con salsa alle erbuccie, unitamente al sangue defluito dopo il taglio della coda, appena la lampreda spellata viva. La si prepara anche in tocchetto, col vino bianco, oppure in brodetto alla marinaresca. Le piccole lamprede (quelle allo stato larvale), dopo averle fatte purgare col latte ed annegate nel vino, e turate le due aperture: boccale ed anale con un chiodo di garofano, vengono infarinate e gettate nella frittura d'olio bollente; quindi servite — dopo circa 15 minuti di cottura — su salvietta, con prezzemolo fritto e fette di limone. Narrasi che Napoleone I, passando pel Piemonte, avendo per la prima volta assaggiato simile frittura, ne rimase tanto soddisfatto che ne gradì una seconda porzione.

La così detta *Murena-Saga* dei naturalisti, o *murène sorcière* dei francesi, con 5 soli fori branchiali, è una varietà di lampreda di mare.

1753. — Lampreda all'antica.

Sbollentite la lampreda per spogliarla del suo tegumento vischioso; fatela sgorgare anche coll'aiuto del latte; tagliatela a tronconi (di 12 a 14 centimetri), ponetela, durante sei ore, a marinare con 1[2 bicchiere d'aceto e 100 gr. di pignuoli (che pesterete, quindi metterete ad infondere nell'aceto); aggiungete sale e pepe, due foglie di lauro, qualche pizzico di serpillo, di timo e di origano, avendo cura di rivoltare, di quando in quando, i tronconi affinchè s'imbevano sempre della marinata.

Fate passare nel burro: 500 gr. di prugnuoli (specie di piccoli funghi odorosi e primaticci, detti *mousserons* dai francesi), aggiungeteci i tronconi, per farli irrigidire, poscia lasciate raffreddare. — Inviluppate i tronconi co' funghi, dentro un pastello o focaccio fatto con farina stemperata coll'acqua limpida e situatelo sulla piastra del focolare (come quello basso dei contadini e degli antichi castelli), dopo averlo coperto di carta oliata; copritelo con ceneri calde e lasciate cuocere durante un'ora e mezza, rinnovando sovente la cenere, perchè si mantenga sempre caldo. (È evidente che, oggidì, è preferibile farlo cuocere nel forno). Al momento di servire, spazzolate il pastello o focaccio, la cui crosta verrà spezzata soltanto all'ultimo istante.

A questa formola un po' antiquata di pastello di lampreda, ne facciamo seguire una più moderna.

1754. — Lampreda alla moderna.

Decapitate una grossa lampreda viva, dopo averla primieramente spellata sospendendola con una cordicella pel capo; così, pure, quando siete alla fine della scuoiatura, cioè verso l'estremità caudale, tagliate la coda e raccogliete il sangue che ne geme, stemperatelo con un po' d'aceto, che servirà per la salsa. Togliete il grosso nervo; tagliatela a rocchi e spolverateli subito con sale macinato. Fate un « rosso biondo » con 130 gr. di farina ed altrettanto burro, ma badate di non lasciarlo brunire. Stemperatelo con del vecchio vino di Caluso, mescolando col cucchiaio fino all'ebollizione. Ponete nella casserola i rocchi bene asciutti, aggiungete uno spicchio d'aglio, un mazzetto guarnito, sale, pepe e fate cuocere per 20 minuti. Aggiungete 12 piccoli funghi cepatelli crudi, ben netti e torniti; ritirate la casserola sull'angolo del fornello e lasciate crogiuolare. Friggete intanto dei crostini di pane nel burro, che deporrete in fondo al piatto di servizio

per servire da *canapés* ai rocchi di lampreda ben sgocciolati; contornateli con i funghi e con cipolline già preventivamente cascate a gelo. Tenete il piatto in caldo. Sgrassate e passate la salsa; fatela ridurre a vivo fuoco e ritiratela a punto; burratela, aggiungete il sangue serbato, sugo di limone e poco pepe di Cajenna. Mescolate e fate incorporare i nuovi ingredienti, versate la salsa calda sul pesce. Servite all'istante.

1755. — Lamprede di Binasco sulla graticola.

Scegliete delle lamprede tra le più grosse, passatele nell'olio, sale e pepe, fatele rosolare sopra la graticola, servitele in cespugli con una salsa verde all'italiana, fatta con olio ed aceto, prezzemolo, capperi tagliuzzati e senape.

1756. — Lampreda alla Tartara.

Apparecchiate, come di regola, le lamprede che volete servire; fatele cuocere « in bianco », cioè nel brodetto *D*, indicato nei *varii trattamenti dei pesci*, ecc.; lasciatele raffreddare nella loro cozione, e qualche istante prima di servirle, immergetele in una mistura d'uova frullate con olio, sugo di limone ed un pizzico di prezzemolo trito; rotolatele nella midolla di pane grattugiata, e fatele rosolare da ambo le parti sulla gratella ed a fuoco lento. Servitele su piatto di servizio con salsa tartara.

Del Lavareto.

Il lavareto — già noto ai gastronomi trecentisti, sopratutto pregiato alla corte dei Sabaudi, particolarmente del principe d'Acaja, come riferiscono il Cibrario ed il Giacosa nei loro cenni sulla vita dei castelli medioevali della Savoia e del Piemonte — appartiene ai salmonidi, e, come questi, ve ne sono di quelli che vivono nelle acque salate (1), e di quelli che vivono nelle acque dolci, sia di fiume che di lago, particolarmente in quelle del nord d'Europa, al pari dell'Umbla, del Fera ed altri salmonidi. Rinomati sono i lavareti delle regioni alpine, particolarmente quelli del lago di Bourget (Savoia), di Neuchâtel, di Costanza, di Zug (Svizzera), e quelli di alcuni laghi della Baviera e dell'Austria. Anche da noi vennero acclimatati gli avanotti di lavareto, che fecero buona prova specialmente nel Lago Maggiore ed in quello del Lario, mentre che gli alevini d'Umbla (*Ombre chevalier*) non attecchirono.

Il lavareto — a sentire vantarlo dai gastronomi d'Aix e di altre località propinque al lago Bourget — sarebbe il pesce più squisito delle acque dolci, superiore alla trota e sopratutto al *Fera*, di cui i ginevrini, alla loro volta, menano tanto vanto, e che vorrebbero più delicato del lavareto. È un fatto che il lavareto ha carni impareggiabili per delicatezza e fragranza, quasi d'erbe aromatiche, che le rendono anche appetitose e digeribili per gli stomachi deboli. É un pesce di fondo, che non si accosta alle sponde che verso la seconda metà di novembre, per fare le uova. Il suo peso medio è da uno a due chilogrammi, e la lunghezza massima di 40 centimetri circa. Ai fianchi e sotto è di colore bianco argentino, mentre il dorso è grigio azzurrognolo o verdastro, sovente sparso di macchiette nere. Al lavareto convengono tutti gli apprestamenti della trota e della perca: all'*inglese*, alla *mugnaia*, al *grattino*, all'*ostelliera*, ecc. e sopratutto riesce ottimo trattato in filetti.

(1) *Il* Lavareto Houtig *vive nei mari del Nord d'Europa, ma, all'epoca della fregola, rimonta il corso dei fiumi, e lo si pesca nel Reno, nella Mosella, ecc.*

1757. — Lavareto alla Ginevrina.

Preparate un brodetto o corboglione con vino bianco frizzante di quelle plaghe od altre (uso Asprino d'Anversa o della collina d'Incoronata presso Genova); aggiungete dello zafferano d'Aquila in filigrana; fate cuocere su fuoco vivo; impiattate e salsate il pesce con salsa ginevrina confezionata col vino bianco d'Yvorne.

Della Lota o Bottatrice.

La *Lota vulgaris*, ossia quella di fiume — detta *Bottatrice* — appartiene alla famiglia dei gadiani, e precisamente ai merluzzi; tanto che viene chiamata, quella di mare, « merluzzo lungo » (1). È comune nei fiumi e laghi dell'Europa centrale e particolarmente in Francia ed in Italia, sopratutto nei laghi di Lombardia (Ceresio, Verbano e Lago Maggiore) dove è stazionaria; viene chiamato, questo pesce — dall'aspetto strano, accanito divoratore di altri pesci, sopratutto della perca —, a seconda delle regioni, coi nomi di *Boza*, *Chioza*, *Bottrisa*, *Trinscia*, quasi come il tedesco *Trisce*. La lota di fiume è lunga da 35 a 70 cent., ha la pelle olivastra, macchiettata di bruno. La carne di questo pesce, quantunque tenera e saporita, non è tanto agognata e pregiata; ne viene però vantato, specialmente dai cuochi francesi, il fegato, che diviene assai voluminoso e grasso come quello d'oca; esso viene trattato come i latteruoli (*laitances*) di carpione, avvertendo che il tempo da impiegare per bislessare od affogare il fegato di *lota* dev'essere un po' più lungo di quello da impiegarsi per i latteruoli. In Italia, il fegato di lota viene poco impiegato, come vivanda speciale, altrettanto dicasi di quello di alcuni pesci di mare, per avventura più saporito di quello di lota. Infatti, il fegato della Mostella (*Motella comunis*), del Boldrò (*Lophius piscatorius*), del Parago (*Pagrus vulgaris*) ed altri molti, come il Dentice, il Lupaccio, ecc. sono eccellenti, e si potrebbero, con miglior fortuna, sostituire a quello della lota, facendolo cuocere come nella formula 1759, qui sotto indicata. Rinomate sono le lote del Lago di Ginevra, delle quali si fa una pesca acannita per gli alberghi. In Francia cucinano la lota alla marinaresca, trattandola come l'anguilla e la trota, salvo per la pelle che non si può levare. Non si deve mai far uso nè delle uova nè dei latteruoli o fregole di lota, perchè, sovente, provocano coliche e sciolta di corpo. Raggiunge, raramente, il peso massimo di 3 Kgr.

1758. — Lota alla Ginevrina.

Slimacciate la lota, ma non la spellate come se fosse un'anguilla ovvero un *capitone*, avendo la lota la testa molto grossa. Fatela cuocere in un brodetto con vino bianco Soave di val di Piave, nel Veronese, o di Conegliano, con molti aromi per imbalsamarla, ed anche dello zafferano a filamenti. Fate cuocere a forno moderato. Ammannite la salsa Ginevrina colla sua cozione, salsate il pesce che servirete su piatto d'argento, con contorno di spugnole (*morilles*) od altri piccoli funghi torniti, cotti nel vino bianco.

1759. — Fegati di lota in salsa Normanna.

Scottate alcuni bei fegati di lota in acqua molto acidulata; lasciateli rapprendere senza farli bollire, e raffreddare nella loro cozione. Tagliateli a grosse fette, disponeteli in una tegghia con alcune cucchiaiate di vino bianco, ed avanzateli alla bocca del forno per

(1) *Vedi, nei pesci di mare, all'articolo* Merluzzo, *le distinzioni tra le varietà :* Cabillaud, Loubine, Lotte, Morue, ecc.

riscaldarli e lucidarli a gelo col pennello. All'ultimo istante, velate leggermente i fegati con salsa normanna; disponeteli in corona su d'una crostata di riso tagliata in forma ovale bassa; collocate nel centro una copiosa guarnizione di arselle, ostriche, tartufi, funghi, code di gamberi e di chenelli. Mascherate la guarnizione con leggera velatura di detta salsa, e servite la rimanente in salsiera a parte.

Del Luccio.

Il luccio (*Esox lucius*), il *Brochet* dei francesi, è un pesce fisostomo (cioè a bocca o rostro allungato), comune nelle nostre acque dolci, vorace distruttore di altri pesci nonchè d'altri animali acquatici, venne denominato « lo squalo o pesce cane dei fiumi ». Più stimato quello d'acqua corrente, specialmente di fiume, il luccio dev'essere scelto anche per corporatura, poichè gli enormi lucci, se possono piaggiare la megalomania — tramandataci dagli antichi padri nostri: romani e sibariti —, certo non appagano, come finezza di gusto e sapidità di carni, quelle proprie dei lucci non sorpassanti gli 80 cent. di lunghezza e gli 8 Kgr. di peso. Anzi i lucciotti o *brochetons* dei francesi, di 2 a 3 Kgr., sono di carni ancor più squisite sulla graticola, che « alla Martinière, » che « alla Tartara »; sia al forno in cartoccio « alla Valvins »; che fritti. Le nova ed i latteruoli di luccio non devono mai essere impiegati nella cucina, perchè malsani; salvo quelli in caviale (1).

Il luccio s'impiega tanto intiero che da taglio, cioè a tronconi ed a fette, nel trattamento così detto « all'azzurro » (*au bleu*), ed in quello alla marinaresca (*matelote*), si procede nell'istesso modo che si disse pel carpione. Inquanto alle rimanenze d'una « grossa pezza » di luccio, si possono utilizzare, mediante un'appropriata unione con la besciamella, per guarnitura di ventinvola (*vol-au-vent*), oppure cotte « al grattino »; così pure i « chenelli » fatti con quei resti, — sia « alla Morland » che « alla Lionese » — riescono deliziosi; ed anche i così detti *pani*, sia « all'antica » che « alla Nemours ».

Vi s'addicono diverse salse, tra le quali le più usitate sono: quelle co' capperi, colle ostriche, genovese, olandese, normanna, veneziana, ravigotta, e quelle speciali, al rafano, al *sohya* ed alle olive. L'epoca migliore per mangiare il luccio è il mese di settembre.

1760. — Luccio dell'Ombrone con salsa piccante.

Ponete a cuocere in navicella un luccio, già nettato e parato (intero, oppure a tronconi se fosse troppo grosso), in un brodetto composto metà vino bianco, metà acqua salata, coll'aggiunta d'una carota trinciata, di fronde di sedano, prezzemolo ed una foglia d'alloro, e qualche poco di timo, di origano ed altre erbe aromatiche montane. Appena cotto, sollevate il pesce sul graticcio, lasciatelo scolare nella navicella, e adagiatelo nel piatto lungo da servizio. Fate ridurre il brodo fino a metà, dopo averlo passato pel setaccio; quindi riscaldatelo in una tegghia con un buon pezzo di burro, una cucchiaiata di farina e dimenate durante un quarto d'ora, aggiungendovi infine due tuorli d'uovo, una cucchiaiata d'olio d'olive di Lucca, il sugo d'un limone, qualche goccia d'essenza d'acciughe, e questa salsa verserete calda sul luccio al momento di servirlo.

(1) *In Germania, in Russia ed in altre regioni dove i grandi fiumi abbondano di grossi lucci, oltre la carne, che viene salata, oppure essicata od affumicata, come si pratica sulle sponde del Volga e del Jaik in Russia, fanno del caviale con le nova di luccio, benchè non stimato come quello di storione.*

1761. — Luccio alla Veneziana.

Preparate un bel luccio, squamato, pulito nelle branchie, sventrato e ben lavato ed asciugato, e adagiatelo sul graticcio della pesciaia, con mezzo bicchiere di vino bianco secco, ed uno d'acqua, una foglia di lauro, sedano, carota, prezzemolo, due spicchi d'aglio e sale. Lasciate cuocere su fuoco moderato per tre quarti d'ora ed anche un'ora e più a seconda della grossezza del pesce; ritirate la pesciajuola dal fuoco e lasciate raffreddare il luccio nel suo brodo; quindi sospendetelo sul graticcio e fatelo sgocciolare; servitelo freddo su piatto lungo da servizio, con salsa di senape alla veneziana così composta:

Pestate nel mortaio: 100 gr. di fronde di prezzemolo, 25 gr. di capperi, un piccolo cetriuolo, 7 peperoni, mezzo scalogno e 25 gr. di midolla di pane inzuppata nell'aceto al dragoncello, e ben strizzata; passate poi per lo staccio e stemperate la miscela con olio fino, poco aceto, senape inglese, pepe e poco sale. Questa salsa dovrà avere la densità d'una crema.

1762. — Luccio alla Lombarda.

Scotennate il luccio, e quando ne avrete messe a nudo le carni, steccatele con fettuccine variegate e screziate, ottenute tagliando: lardo, tartufi neri, carote, sedani, barbabietole

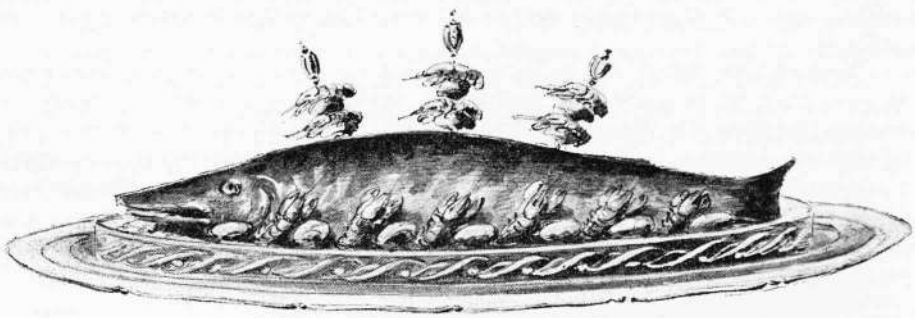


Fig. 60 — Luccio alla Lombarda.

(oppure lingua allo scarlatto), filetti d'acciughe salate, e simili. Fate abbragiare il pesce come uno stufato o fricandò di carne, ricoprendolo con un foglio di carta burrata ed inaffiandolo abbondantemente e sovente con vino bianco di Conegliano o di Capri (meglio ancora con Madera secco). La cozione vi servirà per fare la salsa alla veneziana od altra a piacimento. Servitelo, come è indicato nella *figura 60*, contornato da gamberetti e da tartufi torniti e cotti nel vino, e colla salsa normanna o veneziana servita a parte.

1763. — Piccoli lucci alla Savoiarda.

Sventrate e raschiate bene 2 kg. di lucci, lavateli accuratamente, tagliate loro le pinne ed asciugateli. Frattanto tritate finemente 2 cipolle, e sbucciate 800 grammi di pomidoro dopo averli scottati in acqua bollente. Spaccate poi i pomodori, spremeteli leggermente per togliere i semi, e tritateli bene. Ungete abbondantemente d'olio un recipiente piuttosto basso (in maniera che i lucci vi possano stare allineati in un solo

strato), seminate sul fondo del recipiente la metà della cipolla tritata e la metà dei pomidoro, su questi collocate, in bell' ordine, i lucci, condite con sale, pepe, un pochino di funghi secchi, rammolliti e strizzati, e ricoprite ogni cosa col resto della cipolla e dei pomidoro. Aggiungete alla salsa un pezzetto d' aglio schiacciato ed un mezzo litro di vino bianco secco. Coprite il recipiente e fate cuocere nel forno, oppure con fuoco sotto e sopra, in maniera che il pesce bolla forte. Quando i lucci saranno cotti, levateli con garbo ed aggiustateli in un piatto, e poi fate restringere a metà il sugo in cui hanno cotto. Intanto avrete preparato, su d'un piatto, gr. 100 di burro, in cui avrete mischiato una cucchiaiata abbondante di farina, formandone come una pomatina. Levate il sugo dal fuoco, mischiategli dentro, ben bene, il burro mantecato, aggiungete due prese di pepe ed una cucchiaiata di prezzemolo tagliuzzato, e versate ogni cosa sul pesce.

1764. — Luccio alla Romana.

Disliscate e fate dissalare 4 acciughe salate; tritatele con fronde di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, e mettete il tutto sul fuoco dentro una pesciajuola — massime se il luccio va intero ed è piuttosto grossetto — unitamente a 100 gr. di burro e due cucchiaiate d'olio; lasciate soffriggere per alcuni minuti; stemperateci, nel contempo, una cucchiaiatina di farina; quindi aggiungete, per confezionare il brodetto, metà vino bianco e metà acqua, e lasciate dare qualche bollore; quindi deponeteci il luccio, già parato come di regola e ben disposto sul graticcio; cospargetelo di sale e spezie quanto conviene. Lasciatelo cuocere su fuoco moderato, e servitelo caldo nel suo medesimo intinto, al quale aggiungerete dei funghi freschi sottilmente affettati e cotti a parte.

1765. — Luccio alla Montebello (1).

Apprestate, come di regola, un grosso luccio di fiume, ucciso sul momento; togliete la pelle dai filetti per guarnirli con bullette di tartufi neri crudi e picchiettarli con lardo; farcitegli il ventre con farcia magra e consistente; imbrigliatelo, deponetelo sul graticcio della pesciera, copritelo con falde di lardone, salatelo, bagnatelo a metà altezza con vino bianco; aggiungete legumi ed erbe aromatiche e fate bollire; 10 minuti dopo, coprite la pesciera, diminuite il fuoco sotto e ponete delle bragie calde sopra il coperchio; un'ora dopo, scolate il luccio, e sbrigliatelo dopo averlo fatto scivolare sul piatto oblungo di servizio; lucidatelo a gelo col pennello e mantenetelo in caldo. Passate pel setaccio la cozione; sgrassatela, fatela restringere a mezzo-gelo, per incorporarla con vellutata in riduzione; appena la salsa sarà succolenta, amalgamatela con 2 cucchiaiate di polvere di *curry*, stemperatela con un po' di panna mescolata con 2 o 3 tuorli d'uovo; passatela per stamigna. Fiancheggiate il luccio con chenelli di pesce alla Soubise ed un gruppo d'ostriche nel centro; lucidate a gelo il luccio, velate le guarnizioni con salsa al *curry*, e servite la rimanente in salsiera.

1766. — Granatine di luccio con Acetosella.

Fate delle scaloppe, come di pratica, con filetti di luccio; steccatele con agucchie di cetriuoli e di gnifero (scorza rossa) di carote prelessate. Fate rosolare lestamente, nel

(1) *Villaggio presso Voghera (prov. di Pavia), doppiamente celebre per le vittorie riportate dai francesi contro gli austriaci nel 1800, sotto Napoleone I; quindi, nel 1859, sotto Napoleone III, insieme all'esercito piemontese, comandato dal Re Vittorio Emanuele II, nella guerra per l'Indipendenza Italiana.*

burro chiarificato, e completate la cozione con brodo magro ricavato dalle parature (Vedi *Fumetti*) del luccio. Fate ridurre a gelo ed impiattate in forma di corona; nel mezzo versate una salsa ricavata dalla riduzione della cozione, addizionata con un decil. di vellutato di pesce e finita nel medesimo piatto d'affogamento con 150 gr. di burro. Accompagnatele con un passato latteggiato di acetosella che servirete a parte.

NB. — Questa lattata potrebbe anche essere di spinaci, se fossero preferiti.

1767. — Pane di luccio alla Nemours (1).

Farcia di luccio colla panna, affogata in stampo ornato a sbalzo, ben butirrato e decorato con tartufi. Guarnitura di piccoli rocchettini fatti con code di gamberette, grossi come una noce, panati con grattonata mista di pane e tartufo. Salsa di gamberette nel vano centrale. Bordura sul piatto, dentellata alla greca, oppure a zig-zag, fatta con apparecchio di patate duchessa, e colorata al forno.

1768. — Chenelli di luccio alla Morland.

Farcia di luccio con burro, abbastanza sostenuta, rivestita con un passato di latteruoli co' tartufi. Formati ovali, 60 a 70 gr. di farcia per ogni chenello. Passateli nell'uovo, panateli con tritume di tartufo, e cuoceteli nel burro chiarificato senza preventivo affogamento. Disponeteli sul piatto, a guisa di turbante; accompagnateli con un passato chiaro di funghi, che verserete nel centro. Decorate l'orlo del piatto con un tracciato serpentino fatto con apparecchio di patate duchessa, e colorite al forno.

1769. — Chenelli alla lionese.

Chenelli foggiati col cucchiaio, con ammorsellato (*godiveau*) lionese, affogati in acqua e sale. Poneteli a crogiuolare, durante 10 minuti, in una salsa appropriata di pesce — a vostra scelta — affinchè si gonfino bene, e serviteli accompagnati da questa salsa.

Osservazione. Se i chenelli dovessero essere serviti in una salsa legata dove non possono essere messi che all'istante, poneteli a gonfiare, preventivamente, in una quantità di brodo di pesce (*fumet*), in recipiente chiuso.

Del Magnarone.

Appartiene al genere *Cottus*, come il ghiozzo ed il gobione e viene dai francesi chiamato *Chabot*. Ha il capo depresso ed armato di spine e tubercoli, perciò dagli antichi veniva considerato come velenoso. Il Magnarone comune è quasi la sola specie del genere. Vive in tutti i corsi d'acqua viva, il cui fondo sia sassoso. È un pesciolino lungo da 7 ad 8 cent., la di cui pelle nuda, molle ed un po' vischiosa — come quella della lota o *bavascia* dei lombardi — è grigiastra, con fascie e macchie di un bruno scuro. Ha il capo grosso, che ricorda quello dei botoli, ed alcuni infatti — come in Piemonte — lo chiamano botolo

(1) *Capoluogo del dip. di Senna e Marna, in Francia. — Titolo feudale d'un principe d'Orleans.*

o più comunemente *botta*. Somiglia anche al pesce *Gò* di mare. La *botta* di Piemonte — come se ne trova una squisita varietà nelle acque del Pesio, affluente dello Stura, alla Certosa (presso Cuneo e Mondovì) e nelle RR. riserve per la pesca, nel fiume Gesso, intorno a S. Anna di Valdieri, e che sono molto gustate dalla Famiglia Reale — ha la pelle di color bruno grigiastro, sparsa di macchiette gialle verdognole, con pinne laterali od alette. Ha carni abbastanza delicate e saporite, e fornisce, oltre che una buona frittura, delle marinaresche altrettanto gustate che quelle dei ghiozzi, dei broccioli, dei temoli, e toccavia.

Della Muzzella e del " Navagas „.

La Muzzella appartiene alla numerosa famiglia dei ciprigni. Abbonda nei fiumi, ed è molto stimato in Francia; in Italia è poco gustato. In Francia la chiamano: *Chevesne*, *Chevenne* ed anche *Chevaine*, e *Meunier*, costituendo per avventura il tipo di quell'apprestamento detto *à la Meunière* ossia « alla Mugnaia ». Generalmente la muzzella si ammannisce come frittura, ma vi sono anche apprestamenti speciali.

Il *Navagas* è un pesce originario d'Astrakan; lo si vende a Pietroburgo, solamente nell'inverno, ma gelato, poichè facilmente col calore si decompone e perde tutta la sua bontà, mentre non la perde nello stato di congelazione.

1770. — Navagas d'Astrakan nel vino bianco.

Per ammannire questo strano pesce, cominciate col far sgelare 7 ad 8 *navagas*, ponendole nell'acqua semplice alla temperatura ordinaria della cucina; quindi nettatele, scapatele, e disponetele in una tegghia fonda e burrata; assaporitele, bagnatele a metà altezza con del vino bianco; fatele cuocere al coperto, su fuoco vivo, durante 10 minuti; sgocciolatele ed impiattatele su piatto caldo. Aggiungete ai fondi della cozione qualche cucchiaiata di gelo di carne fuso, un po' di vellutato e qualche cappella di funghi freschi (*gribouis*); fate bollire la salsa nel ridurla, e quando essa è a punto, legatela con 2 tuorli d'uovo diluiti; passatela pel setaccio, e finitela con un piccolo pezzo di burro di gamberi, il succo d'un limone ed una presa di prezzemolo trito. Disponete intorno alle *navagas* le cappelle di funghi, e velate i pesci con la detta salsa.

Della Perca o Pesce Persico.

La *Perca fluviatilis* appartiene al genere degli acantotteri e costituisce una specie svariata a seconda delle condizioni di clima e d'ambiente acquatico, di soggiorno e di pastura, che dalle acque tiepide del Nilo (*Perca Nilotica*) va sino a quelle frigide dei fiumi della Lapponia e della Svezia; del lago Ladoga di Russia e dei fiumi d'Ungheria, dove una qualità è apprezzata assai dai buongustai, cioè il così detto *Foga*, che costituisce uno dei piatti nazionali più squisiti della cucina magiara, e vien detto *Sandre* nella cucinaria francese.

Già noto ai più antichi gastronomi, costituisce tuttora, colla trosa montanina, uno dei più delicati cibi ittiaci, prestandosi particolarmente a formare farcie per chenelli e costolette alla Piemontese o Lombarda, soffiati (*soufflés*) alla francese. La perca è assai nota da noi, perchè, ove s'eccettui il Garda, si pesca in tutti

i laghi di Lombardia e del Canton Ticino. Anzi è da segnalare una varietà squisita di perchia, quella così detta « trotata » dei nostri laghi lombardi, d'un colore verdone, picchiettato, come la trota, da macchiette d'un color carmìno spiccato. Così, pure, in Russia abbiamo lo *Ierschis*, che è una varietà proveniente dall'incrocio della perchia col gobione, ed è molto stimato (Vedi *Gobioni*).

I piccolissimi persici (*Centinbocca* dei Lombardi) generalmente si fanno friggere, come pure i piccoli (*persighin* dei lombardi); quelli medî vengono ammanniti alla marinaresca e costituiscono pure un ottimo contributo per quella marinaresca variegata che i francesi chiamano *matelote panaché*; i grossi (*Bèrtôn* dei lombardi) vengono farciti ed apprestati come l'alosa, e particolarmente marinati, panati e rostiti sulla gratella, con salsa bianca a parte. Inquanto al *foga* ungherese, che può raggiungere persino un metro di lunghezza, lo si ammannisce in varie maniere: coi crauti, coi tartufi, all'Orly, colle erbuccie, colla gramolata, col brodetto acidulato, ed « all'azzurro » (*au bleu*). Convengono alle perchie le cotture leggere. Il persico deve essere scelto di media grossezza e sempre quello delle acque correnti, che ha le carni bianche, sode e molto saporose, mentre quello di stagno ha sempre il gusto limaccioso. Il persico di fiume ha il dorso di un colore verde dorato, segnato pure da strisce che vanno estinguendosi verso il ventre, e le sue natatoie sono rosse, mentre quello d'acque stagnanti ha il dorso e le natatoie brune.

Non si deve confondere il piccolo pesce persico col Fregarolo o Sanguinerola (*Phoxinus laevis* dei naturalisti), detto in dialetto dei pescatori lombardi: *Rôssigneu*, ed anche *Sanguigneu*, quando addirittura non lo qualificano come *Pess-persighitt*, soltanto perchè ha comune colla perchia il colore rosso aranciato delle pinne, perchè l'errore sarebbe a detrimento del palato e della borsa, essendo il fregarolo (*Vairon*, dei francesi) un pesce insipido e poco costoso.

L'epoca della fregola, per la perchia, avviene in Maggio, ed è a quest'epoca che il pesce persico è ottimo. I piccoli perseghini non compaiono che in Luglio, e girano ancora lungo le rive, finchè abbiano acquistato una certa grossezza. Il pesce persico da noi raggiunge il peso massimo di un chilogrammo e mezzo o poco più, anzi quelli di tre quarti di Kgr. o di un Kgr. sono già abbastanza rari. Le lunghezze più smisurate sono di circa 40 a 50 centimetri.

1771. — Pesci Persici alla Certosina.

Preparate e pulite come di pratica, 10 o 12 perchie di media grossezza: dividete i filetti, principiando dalla coda, per lasciarli aderenti alla testa; togliete la spina e le lische. Salate leggermente i filetti, ed imbottiteli con uno strato di farcia di pesce, mista a tartufi ed erbucce. Riunite e rinserrate i filetti, in modo da imitare la forma primitiva del pesce, appiccicandovi anche la coda. Collocate le perchie in una teglia e cuocetele con burro, erbe aromatiche, e fondo di legumi previamente rosolati con burro. Guarnite il piatto di servizio con una bordura di farcia fina di pesce, disposta a bacino svasato. Adagiatevi sopra i pesci colla testa rivolta all'insù e la coda in basso, conservando però il centro della bordura, che riempirete con una miscela d'ortaggi (piselli, girelli di carciofi, punte d'asparagi, garzuolini di cavoli fiori, ecc.), prelessati, conditi con burro e legati con poca salsa besciamella. Disponete, fra le teste dei pesci e gli ortaggi, un piccolo gambero cotto, colla coda decorticata. Salsate con vellutato al burro di gamberi, misto ad una giuliana di tartufi neri.

1772. — Pesci Persici alla Ticinese.

Raschiate le scaglie a tre o quattro grosse perchie e svisceratele. Tagliate una giuliana di carote, porri e cipolle, grumoli di sedano, e radici di prezzemolo. Fatela soffriggere in bianco nel burro; bagnatela con essenza di pesce e lasciatela ridurre quasi a gelo. Mettete in una teglia i pesci persici, imballando loro la testa colla mussolina. Bagnateli, per metà, con brodo di pesce; aggiungete un mazzetto di prezzemolo guarnito; coprite la teglia. Quando i pesci saranno cotti, disponeteli su piatto; riducete la cozione aggiungendovi la giuliana preparata; amalgamateli (lungi dal fuoco) con un pezzo di burro, e versatela sui pesci. Servite a parte delle fette di pane butirrate.

1773. — Turbante di pesci Persici.

Abbiate pronti 18 filetti di pesce persico, di media lunghezza. Incidetene 6, frapponendovi delle code di gamberi; 6 altri intersecandoli con dischi di tartufi neri; e gli ultimi 6 tramezzandoli con cetriolini verdi. Fate rapprendere a bagnomaria una bordura liscia di farcia di pesce, smodellatela sul piatto, spennellatela con uovo sbattuto, affinchè ben aderiscano i filetti, che disporrete in giro, per modo da alternare e variare armonicamente i colori, al fine d'imitare la fascia variegata d'un turbante turchesco; verniciate poscia i filetti con burro fuso; copriteli con carta burrata, ed avanzate il piatto a forno debole, onde irrigidire la farcia e nello stesso tempo far cuocere i filetti.

Prendete uno stampo a calotta, dell'identica circonferenza della bordura, imburratelo, decoratene il fondo con un rosone di code di gamberi e le pareti con tartufi neri cotti e ritagliati a vari disegni; spalmate la decorazione con farcia e nel vuoto rimasto metteteci degli scaloppini d'anguilla, funghi cotti nel burro, code di gamberi sgusciati, latteruoli di carpione e qualche fettolina di tartufo; il tutto amalgamato in un intingolo con salsa spagnola magra. Ricoprite col rimanente della farcia e fate cuocere lo stampo a bagnomaria. Dopo aver ritirato il piatto dal forno, riempite il vano centrale del turbante con un basamento di pane o zoccolo fritto nel burro. Rovesciate lo stampo su detto zoccolo e nell'insieme vedrete comparire l'imitazione d'un copricapo turchesco. Lucidate leggermente con salsa spagnuola magra, ultimata con burro d'acciuga, inviate la rimanente in salsiera. Potete impiantare, nell'alto dello sformato, facendola attraversare per il medesimo fino al piatto, un'asticciuola fatta a nappa od a pennacchietto, con uno spicchio di mandarino caramellato al forno, imitante la mezzaluna.

1774. — Manicotti di pesce Persico all' Italiana.

Preparate come di regola per fare dei manicotti, 12 grossi filetti di perca; incidete ogni filetto con 5 tagli orizzontali, nei quali incastonerete 5 code decorticate di gamberi; stendete i filetti sul tavolo dalla parte cesellata e intarsiata, deponete nel bel mezzo di ciascuno una cucchiaiata di farcia sostenuta di pesce, mista con erbe fine e funghi tagliati a filettini; indi rotolate i filetti di perca a foggia di manicotto, e mercè 12 listerelle di carta unta, imballateli, legandoli con refe; collocate i manicotti in una teglia con burro; copriteli con carta unta e quindi coprite la teggia, esponendola a forno moderato. Appena cotti i filetti, ritirateli, disimballateli, e, coll'aiuto d'un cucchiaino, togliete da una parte un po' di farcia che sostituirete con dei pisellini novelli conditi con burro, sugo e poca besciamella. Versate sul piatto di servizio una salsa italiana con funghi tagliati a filettini e code di gamberi spaccate in lungo. Collocate i manicotti ritti sul piatto, ricolmateli coi pisellini soprannominati e servite caldissimo.

1775. — Filetti di Pesce Persico alla bombarda.

Preparate, come si è detto pei manicotti e pel turbante, 12 grossi filetti di perca; fate lessare, in acqua e sale, 18 punte d'asparagi (lunghe 4 cent.) e 24 code di gamberi. Incidete leggermente nel mezzo cadaun filetto con un taglio orizzontale, nel quale introdurrete 4 punte d'asparagi per modo che ne sopravanzi fuori la metà; praticate ai lati altrettanti tagli per introdurre una coda di gambero in ciascuno d'essi; adagiate i filetti, così decorati, in una tegghia con burro depurato. Salateli leggermente e cuocetoli a fuoco molto lento, affinchè riesca a spiccare, sul fondo bianco dei filetti, il verde degli spa-

ragi ed il rosso delle code di gamberi; scolateli e disponeteli su piatto di servizio, intorno ad una coppa di pane fritto che avrete attaccata nel centro del piatto, e che colmerete con piselli verdi intrisi di salsa alemanna. Guarnite il bordo del piatto con grosse code di gamberi, salsate con spagnuola ridotta, e servite la stessa salsa finita con burro di gamberi e sugo di limone.

1776. — Pesci Persici alla Silesiana.

Preparate un brodetto o corboglione con acqua calda salata, e qualche po' d'aceto; mettete un mazzetto di prezzemolo e fate bollire. Un quarto d'ora prima di servire, avrete pronti, belli nettati e sventrati, 3 pesci persici — non scagliati —, gettateli nel brodetto bollente, concedete 2 o 3 bollori, quindi ritirate la casserola vicino al fuoco durante 12 o 14 minuti, per lasciare subbollire i pesci; ritirateli colla schiumarola, togliete loro con precauzione le scaglie, immergendoli di quando in quando nella loro cozione, asciugate su d'una salvietta e velateli colla seguente salsa silesiana:

Salsa Silesiana. — In una casserola, versate un centilitro d'aceto, delle fronde di prezzemolo, un po' di serpentaria e due scalogni tritati, una foglia di lauro e 5 o 6 grani di pepe; fate ridurre il liquido a metà, passatelo e lasciatelo raffreddare; mescolateci 4 cucchiaiate di diaccia fusa, 6 tuorli d'uovo crudi, 125 gr. di burro e poco sale; rimestate la salsa su fuoco piccolo, per non lasciarla bollire. Ponete la casserola al bagnomaria e frustate la salsa, mescolandole un pezzo di burro grosso come un uovo, ma diviso in piccole porzioncelle. Quando l'apparecchio diventa spumoso, mescolategli 4 cucchiaiate di salsa bruna e 2 cucchiaiate di radice di rafano raschiata e tritata; ritirate la casserola dal fuoco; passate la salsa, finitela aggiungendole dei capperi e del prezzemolo trito.

1777. — Filetti di pesce persico alla Cougnet (1).

Dopo avere preparato, come di regola, un numero relativo di filetti di pesci persici, che batterete leggermente colla lama del coltello, dando loro la forma di filetti di pollo, disponeteli in teglia unta di burro, spalmateli colla farcia che avrete ricavato ed ottenuta co' residui dei pesci sfilettati; decorateli con tartufi e fateli cuocere, coperti di carta unta, a vapore. Preparate, con pane inglese, uno zoccolo, a forma di coppa, non molto elevato, che friggerete a tempo e poscia ricolmerete con un intingolo o manicaretto fatto con code di gamberi, chenelli di farcia di pesce, piccoli funghi ed ostriche, il tutto cosparso o velato con salsa alemanna; disponete, alla base della coppa, i filetti, ed irrorateli con sugo di carne ridotto a gelo. Mandate, in salsiera a parte, dell'alemanna montata al burro di gamberi e sugo di limone.

1778. — Perchie alla Polacca.

Squamate, tagliate le branchie, sventrate 3 bei pesci persici. Poneteli in una navicella adatta, con due bicchieri di vino bianco ed uno d'acqua, 50 grammi di burro leggermente impastato con un pizzico di farina, e regolate convenientemente di sale. Lasciate cuocere i pesci per mezz'ora, indi serviteli su piatto con tovagliolo, guarnendo

---

(1) *Dedicata dal Sig. Francesco D'Angelo al Direttore della « Rivista Italiana d'arte Culinaria »* (*V. N. 3, 1908*).

l'estremità del piatto con prezzemolo, ed i lati con conchiglie ripiene di code di gamberi legate con salsa besciamella. Servite a parte una salsa di rafano, ultimata all' istante con burro e sugo di due *melangole* (arancie amare, dette dai francesi *bigarrade*), grattate all'inglese, a parte.

1779. — Celestine di Perchie con burro di gamberi.

Affogate dei filetti di pesce persico nel vino bianco, con sale e pepe. Lasciateli raffreddare sotto leggera pressione, parateli correttamente, e velateli con burro di gamberi maggiormente colorito mediante l'aggiunta di una cucchiaiata di confettura di pomodoro. Passateli in un *chaufroix* di pesce bianco, decorateli con burro di gamberi, velateli con gelatina semirappresa, e poneteli in ghiaccio. Incamiciate con gelatina uno stampo a bordura; decoratelo con code di gamberi, funghi, cetriolini, capperi e piselli. Riempite lo stampo con gelatina. Al momento di servire, sformate la bordura su d'un piatto ricoperto con tovagliolo. Ponete, nel centro, un tampone di riso al naturale. Appoggiate le celestine all' ingiro, e nel mezzo fissate un' asticciuola composta con gamberi ed una rosa formata con verdura.

Del Pigo.

Il *Leuciscus pigus*, già noto ai naturalisti antichi — ed infatti lo ricorda il comense Plinio il vecchio — viene designato in dialetto lombardo col nome di *Pigg* o *Pigh*. Dimora specialmente nel Verbano e nel Lario, ma lo si pesca anche nel lago di Lugano, nella Tresa, nel Ticino inferiore, nell'Adige e nel Sile. Però nella Tresa non andrebbe che per fregare; cioè dall'aprile al principio di giugno. A quest'epoca, il pigo ha carni assai saporite che ricordano quelle del muggine o volpina. Raggiunge talvolta il peso di un chilogrammo o poco più, ma raramente. Lo si essica od affumica come cibo di riserva per l'inverno.

Della Reina e del Bulbaro.

Detto anche impropriamente *Rana* (mentre invece la Rana pescatrice è un pesce esclusivo di mare) e da alcuni altri confuso col *Brême* dei francesi, cui invece corrisponderebbe l'Abramide, pesce che — come dissi — non abbiamo in Italia, mentre invece la Reina o Regina è assai comune nei nostri corsi d'acqua dolce ed in quelli di altre regioni, particolarmente nei laghi della Svizzera, come in quello di Zurigo, ed anche nei laghi della Lombardia.

Appartiene alla famiglia del carpione, soltanto ha forma più larga e più piatta. La sua carne è bianca e delicata qualora venga pescato in acqua viva. Nel settentrione della Francia questo pesce è più stimato che nelle cucine del mezzogiorno, dove s'impiega accidentalmente nelle così dette marinaresche. La miglior maniera però di servire il pesce Reina è rostito sulla graticola ben burrata, ed accompagnato con salsa di scalogni.

Il *Bulbaro* è un pesce squisito del lago di Garda che proviene, probabilmente, dall'incrocio del carpione col reina; oppure è una varietà importata dal fiume Sarca. Anche a Mantova, nel Mincio, alligna il *bulbaro*.

Del Röthel o Ruthel.

Somiglia, per la forma, ad un grosso perlano di mare, ma questo pesce che, al dire dei gastronomi e buongustai, sorpassa per finezza di carni tutti i pesci conosciuti, compresa la trota montanina, non si trova in altro luogo che nel lago di Zug (*Zuger Rötel*), nella Svizzera, dove vive a grandi profondità, e non vien pescato che nei mesi di novembre e dicembre, epoca nella quale rimonta alla superficie.

La media del suo peso è di circa un'ettogramma, raramente passa i 125 grammi.

È una varietà del pesce Umbla cavaliere, e viene cucinato come le trotarelle montanine. I francesi, impropriamente lo chiamano triglia (*Rouget de Zoug*).

Del Salmone roseo e bianco.

Il salmone o sermone appartiene all'ordine dei malacotterigi addominali ed al genere dei così detti fisostomi, che annovera molte famiglie, tra le quali quella svariata dei salmonidi che conta particolarmente il salmone del Reno (*Sermo Salar*) e quelli che rimontano i fiumi di Norvegia, di Svezia e d'Irlanda. Anche il Coregono appartiene alla famiglia dei salmonidi, così stimati per la loro ottima carne di un roseo giallastro così speciale; quantunque nei fiumi della Siberia e del Kamtschatka esista l'*homul*, che è un salmone dalle carni bianche molto pregiate, e nella Svizzera, specialmente nel lago Hallwil, vi sia l'*Hägling* che è un salmone bianco squisitissimo.

Il salmone « albo », detto in russo *Beloribsa*, ha le carni bianche, ma un po' violacee. Di questo salmone se ne vende molto dell'affumicato per i *Zakousky*. Arriva fresco e gelato a Pietroburgo soltanto nell'inverno, dalle provincie del Volga e dell'Oural. Nei fiumi dell'America Settentrionale i salmoni sono molto comuni ed abbondanti. Il salmone è diffusissimo nei grandi fiumi dell'Europa Settentrionale, specialmente in quelli che si scaricano nel mare del Nord, nel Baltico, nel golfo di Finlandia, di Botnia, e della Sassonia Svedese; così pure s'incontra nelle acque del Reno, della Schelda, della Gironda e nei fiumi di Piccardia e di Normandia (1); nello Zwed, nel Tay, nel Dee ed in altri fiumi principali di Scozia e d'Irlanda; ma è particolarmente a Drontheim, in Norvegia, dove la pesca del salmone ed il suo commercio ha fatto la grande scala, vendendosi affumicato in tutta l'Europa.

I salmoni vivono in mare, e non risalgono i fiumi che per depositare le uova, quindi ritornano nel mare dove passano la maggior parte della loro esistenza. Egli è perciò che, se sotto il rapporto culinario il salmone viene classificato come pesce d'acqua dolce, ciò tiene a che il salmone viene mangiato durante il periodo di soggiorno nei suddetti fiumi e loro affluenti, specialmente in primavera, all'epoca della fregola, sormontando con salti acrobatici le cascate più ardue, come quelle in provincia di Pembrok in Inghilterra, di Leixlof (alta 6 metri) e di Bally-Slianaror in Irlanda, e quella rinomata di Kilmorak nella Scozia, dove, ogni anno, all'epoca della montata e del salto, gruppi di touristi assistono a questo spettacolo acrobatico.

È appunto in questo periodo di transazione o di montata, che la carne del salmone possiede tutte le qualità migliori di sapidità, ed il colore diviene d'un giallo roseo più spiccato. Dopo — esauriti dalla fregola e dall'emissione delle uova — maschi e femmine, verso la fine dell'autunno, si lasciano andare alla deriva e ritornano al mare onde attingere nuove forze, ed allora non lo si pesca più. Il salmone è uno dei grandi pesci che si servono intieri, come gli storioni, ed anche a grosse rotelle (*darnes*), rostite sulla graticola, o a rocchi o tronconi, ammanniti p. e. « alla Chambord ».

(1) *In Francia, nella Loira particolarmente, hanno un genere di salmone di qualità inferiore al* Sermo Salar, *detto* bécard (*dalla forma rostrata od a becco della bocca*), *come, anticamente, le metodologie francesi chiamavano* becquet *il salmorino, varietà di trota salmonata.*

Intieri, sono generalmente confezionati nei brodetti *(court-bouillons)*, coll'aceto, alla Scozzese, innondati a freddo, coperti da una salvietta e portati adagino fino all'ebullizione. La cottura si continua in seguito vicino al fornello, senza ebullizioni. Il tempo necessario pel prelessamento o affogamento, a partire dall'istante che il brodetto entra in ebullizione, viene calcolato a 15 minuti per Kgr., nelle grosse pezze intiere, e di 20 a 25 per i tronconi.

L'accompagnamento del salmone in brodetto (salvo per quello servito all'inglese, che vien sempre accompagnato da cocomeri affettati, sia in natura che marinati, ed anche per decorarlo se diaccio) comporta generalmente, salse co' capperi, colle ostriche, colle gamberette; oppure: ginevrina, olandese, mussolina, ravigotta, veneziana, nantua, ecc. La testa del salmone è molto apprezzata dai gastronomi; il ventre è la parte più delicata, ma più indigesta, perchè oleosa. Dovendo servire, preferite la parte verso la testa.

Colla polpa di salmone si ammanniscono vivande o manicaretti molto ricercati e squisiti per mense ricche, come: costolette finte, scaloppe, spume e spumettine, ed anche se ne manipolano di quelle straniere, quali il *Cadgery* all'orientale, come pure delle costolette all'indiana, e dei *Coulibiaki* alla russa. Alcune crocchette o rocchettini, come quelle dette *fish-balls* descritte nelle *Guarniture magre*, accompagnano, come guarnitura, alcune vivande di salmone, specialmente quella intitolata: *Salmone in grattino.*

1780. — Salmone alla Colbert.

Allestite un salmoncino, di 3 a 4 kgr., freschissimo; imbrigliategli la testa, collocatelo sul graticcio d'una pesciajola, appoggiandolo sul fianco; bagnatelo fino a coprirlo con brodetto misto a vino bianco. Coperchiate la navicella, deponetela su fuoco moderato

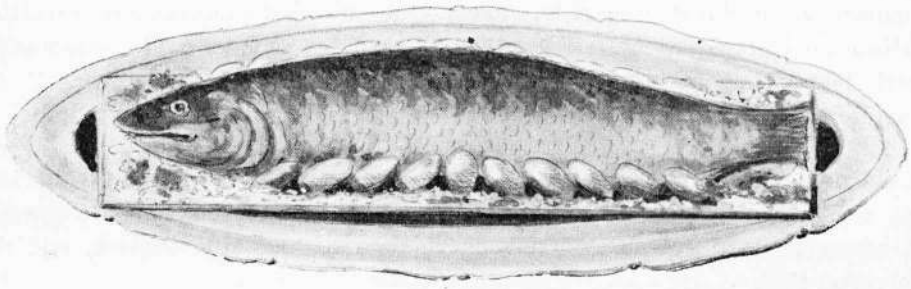


Fig. 61. — Salmone alla Colbert.

per ottenere lentamente la bollitura; poi mantenetela su fuoco ancor più tenue, durante un'ora e mezza, tanto che possa subbollire.

Se il salmone sorpassa i 3 o 4 chilogrammi occorrerebbero circa 2 ore, sempre a partire dal momento dell'ebollizione. Bisogna, in ogni modo, aver presente di far un calcolo prima del tempo necessario alla cottura, per regolarne puntualmente il servizio, conciossiachè i pesci cotti anticipatamente perdono gran parte del pregio del loro gusto. Quando il salmone sarà cotto, scolatelo, per poi farlo scivolare sul piatto di servizio coperto da tovagliolo; circondatelo con foglie di prezzemolo, di patate lessate e tornite in foggia d'olive; servite a parte una buona salsa Colbert. *(Vedi figura 61).*

1781. — Salmone alla Dogaressa.

Farcite un bel salmone, già preparato come di regola, con farcia di pesce mista a scaloppine di pesce persico ed erbe fine; imballate il pesce con una mussolina, adagiatelo sul graticcio di una navicella con fondo Matignon; fate cuocere il salmone, come di

regola, e lasciatelo raffreddare poscia nella cozione. Ritiratelo, disimballatelo, toglietegli la cute del dorso e collocatelo col ventre all'ingiù su una lastra di rame stagnata; coprite i fianchi del salmone con un leggero strato di farcia; simulate le squame del pesce con delle lamelle sottili di tartufo sovrapposte allo strato di farcia suddetto; coprite il dorso — là dove venne scotennato — con fette di lardone o falde di lardo di prosciutto, ed avanzatelo al forno tanto per rassodare la farcia; togliete il lardo, prosciugate l' unto e lucidate la parte scoperta con essenza di pesce ridotta e montata con burro di gamberi. Quando il salmone sarà ben freddo, adagiatelo su d'un rialzo in burro, inghirlandato di fiori naturali. Decorate il dorso del salmone con gelatina spinta col cornetto; guarnite il bordo del piatto con crostoni di gelatina, uova sode ed olive ripiene di burro d'acciughe. Conficcate sul dorso del salmone 7 asticciuole di cui una centrale più grande delle altre, arricchita di tartufi ed un chenello di polpa di pesce, mentre le altre 6 recheranno infisso un piccolo gambero. Servite a parte, in salsiera, una maionnesa a cui avrete aggiunto parte della cozione ridotta del salmone.

1782. — Salmone alla Diplomatica Russa.

Prendete un salmoncino — più o meno grosso, secondo l'occorrenza — steccatelo con chiodi di tartufo nero crudo; fatelo abbragiare con vino bianco secco di Conegliano o di Corvo Casteldaccia (uso Chably, qualora non aveste questo vino francese), sopra un fondo di erbe aromatiche.

Al momento che dovrete servirlo, disponetelo sul piatto istoriato di servizio; guarnitelo all'intorno con piccoli cestelli contenenti ostriche affogate nello sciampagna, code di gamberi legate con un po' di salsa vellutata, chenelli di pesce e piccoli funghi di fungaia artificiale in tortine. Servite a parte della salsa russa.

Salsa Russa alla Diplomatica. — Pestate nel mortaio, in parti eguali, 150 gr. di langostine e 150 gr. di caviale; aggiungete 4 cucchiaiate di maionnesa e passate la miscela pel setaccio; completatela con una cucchiaiata di mostarda inglese, addizionata con poca Worcester-Sauce.

1783. — Salmone Mosaico.

Cuocete in brodetto alcune fette di salmone, indi lasciatele raffreddare. Fredde che siano, scolatele e col brodetto preparate una gelatina non troppo consistente. Adagiate le fette di salmone su piatto ovale, guarnitene il fondo con una giardiniera di sott'aceti, in modo da imitare un pavimento a mosaico. Velate leggermente il tutto colla gelatina preparata, e lasciate consolidare la guarnizione, che dopo contornerete con gelatina tritata, fette di arancio e crostoni di gelatina tagliati a dente di lupo. Ultimate la decorazione ponendo un disco di tartufo di Norcia cotto nel marsala su ogni fetta d'arancio, e servite inviando a parte una maionnesa, colorita leggermente con confettura di pomodoro.

1784. — Salmone grattinato.

Togliete la parte cutanea e le lische ad un pezzo di salmone; poi tagliatene a pezzettini la polpa; conditela con pepe, sale, odore di noce moscata, ed aggiungetele qualche cucchiaiata di besciamella. Mescolate bene il tutto con cucchiaio di legno e formate come una pasta che monterete a cupola su di un piatto d'argento, così detto da grat-

tino. Velate la superficie della pasta di polpa di salmone con un po' di detta salsa, e cospargetela con pangrattato finemente spolverizzato e unto di burro; ponete la vivanda a grattinare al forno o sotto la salamandra.

Servite il piatto guarnito, alla base della cupola, con rocchettini o *fish balls* (Vedi *Guarniture esotiche per pesci*), di polpa di salmone, della grossezza d'una noce.

1785. — Salmone alla Belgioioso (1).

Apparecchiate un salmone di media grossezza e cuocetelo come di regola. All'ultimo momento, scolatelo, fatelo scivolare su piatto adatto; sopprimete la pelle ad una parte dei filetti; lucidate la parte così scoperta con burro di gamberi sciolto, decorandola con tartufi neri. Guarnite il salmone con due cespugli di code di gamberi, due mucchietti di funghi torniti, e due cumuletti d'olive private del nocciolo.

Ponete all'estremità sei bellissimi gamberi cotti nel vino di Marsala. Velate leggermente il pesce con salsa genovese, inviando il rimanente in salsiera.

1786. — Troncone di Salmone alla Riminese.

Raschiate un troncone di salmone tagliato nel centro; svisceratelo, lardellatelo e ponetelo in una tegghia spalmata di burro e cosparsa di minuzie di funghi. Bagnate il salmone con mezzo litro di vino bianco secco; copritelo con un foglio di carta burrata, e fatelo cuocere nel forno, cospargendolo sovente col suo fondo. Contornate il salmone con funghi, tartufi neri intieri, sbucciati e cotti nel vino bianco, chenelli di farcia di pesce, modellati col cucchiaio e decorati con tartufi, conchiglie ripiene con un intingolo di code di gamberi ed ostriche, legato con salsa Nantua alla quale avrete aggiunta la cozione ridotta del salmone. (*V. figura 62*).

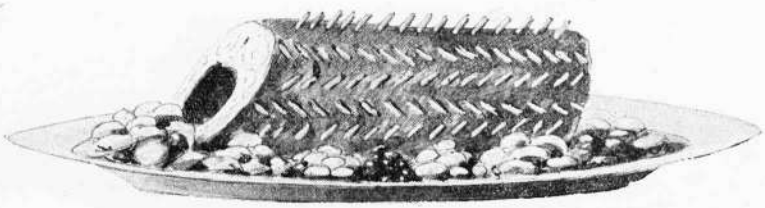


Fig. 62. — Troncone di Salmone alla Riminese.

1787. — Salmone freddo all'Imperiale.

Preparate un salmoncino, come di regola, svuotandolo per le branchie, avendo cura di non rompere la vescichetta del fiele. Tagliate le pinne ed accorciate la coda; introdu-

(1) *Nobile famiglia patrizia lombarda di patriotti. La marchesa Cristina Trivulzio, moglie del principe Barbiano di Belgioioso d'Este, scoppiata la rivoluzione del 1848 in Italia, mentre era a Parigi, venne a Milano, dove arruolò, a sue spese, un corpo di volontari. Presa Roma dai francesi (1849), si recò a viaggiare in Grecia e nell'Asia Minore, descrivendo le sue impressioni di viaggio.*

cete un pugno di sale greggio di cucina all'interno e cospargetelo di sale bianco all'esterno. Lasciatelo mortificare nel sale durante 3 ore; quindi diguazzatelo nuovamente, asciugatelo, riempitelo di farcia cruda di pesce persico o di luccio. Imbrigliategli la testa, adagiatelo sul graticcio burrato della navicella, con fondo di legumi; bagnate con una bottiglia di Marsala ed essenza di pesce. Cuocete, come d'abitudine, il salmone su fuoco moderato e poi lasciatelo raffreddare nella sua cozione. Scolatelo tenendolo sospeso sul graticcio; poscia asportate parte della cute dorsale, e lucidate la parte scoperta con sugo chiaro di pesce ridotto a diaccia e montato con burro di gamberi. Aggiungete qualche foglia d'ittiocolla ad una parte della cozione, e fatela chiarificare per modo da ottenere una gelatina ben limpida e bianca che porrete poscia a raffreddare. Fate scivolare il pesce sul piatto di servizio, coperto da salvietta artisticamente ripiegata. Contornatelo di cespuglietti fatti con fronde di prezzemolo, con in mezzo dei gamberi cotti nel vino bianco, guarnite l'orlo del piatto con latteruoli di carpione lucidati a gelo; conficcate nel corpo del salmone da 4 a 6 asticciole guarnite di tartufi e gamberi. Decorate e contornate il salmone con gelatina trita; accompagnatelo con salsa maionnesa o ravigotta a parte.

1788. — Rocchio di Salmone alla Bearnese.

Sul centro d'un grosso salmone, tagliatene un pezzo della lunghezza di 15 o 20 centimetri; pulitelo delle interiora e fatelo cuocere nel brodetto col vino bianco. Al momento

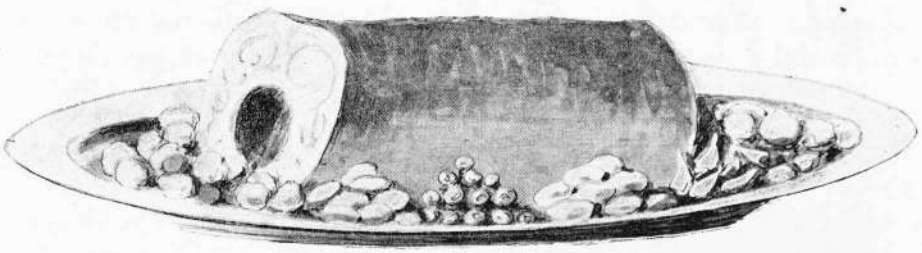


Fig. 63. — Rocchio di Salmone alla Bearnese.

di servire, ponete il salmone su piatto con tovagliolo. Circondatelo con quattro gruppi di legumi lessati; cioè cavolfiori, patate, carotoline e cavoli di Bruxelles. Pennellate il salmone con burro fuso e servite a parte una salsa Bearnese. (*Vedi figura 63*).

1789. — Fette di Salmone alla Provinciale.

Tagliate delle fette di salmone, aventi lo spessore di due centimetri; ponetele in una tegghia con burro, pomidori sbucciati, sgranati e tagliati a pezzi, funghi, aglio e scalogno tritati.

Bagnate con un decilitro di vino bianco, e lasciate cuocere, cospargendo sovente le fette di salmone col loro fondo. Servitele, contornandole con olive imbianchite, e salsando le fette col loro fondo ridotto e legato con della salsa spagnuola magra.

1790. — Fette di Salmone con salsa d'acciughe.

Allestite un salmone mezzano, come di pratica, ma senza sventrarlo; tagliatelo a fette d'uguale spessore, levatene le interiora. Marinate le fette, durante un'ora, con olio,

sugo di limone, sale, pepe, qualche fetta di cipolla, carota, sedano e foglie di prezzemolo. Venti minuti prima di servire, cuocete le fette di salmone sulla gratella, pennellandole sovente colla loro marinata, ed osservando che il fuoco sia ben sparso e non troppo vivo e concentrato.

Impiattate simmetricamente le fette di salmone; guarnitele con patatine scavate col cucchiaio, cotte fondenti, e fondi di carciofi « triffolati ». Salsate il salmone con salsa d'acciughe, servendo il rimanente in salsiera.

1791. — Salmone alla Joinville.

Fate cuocere il salmone nel suo brodetto. Servitelo accompagnato da una salsa bianca con burro di gamberette; guarnito con patate bollite all'inglese, fette di limone, prezzemolo e gamberetti sgusciati.

1792. — Rocchio di Salmone istoriato.

Sul centro d'un grosso salmone, tagliate un rocchio dello spessore di 10 o 15 cent. Sbuzzatelo, lavatelo e posatelo sul graticcio della navicella. Salatelo e fatelo macerare per

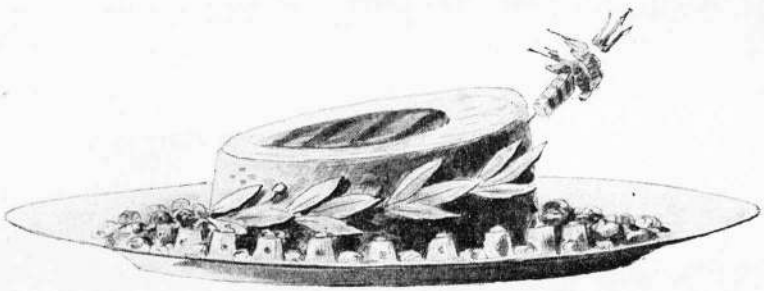


Fig. 64. — Rocchio di Salmone istoriato.

due ore, indi bagnatelo, fino a coprirlo, con brodetto preparato con vino bianco e qualche cucchiaiata d'olio d'oliva.

Ponete il pesce sul fuoco, e cuocetelo come di pratica. Cotto che sia, lasciatelo raffreddare nella sua cozione. Quando il pesce sarà ben freddo, scolatelo, asciugatelo e levateci la pelle. Spalmate la circonferenza del rocchio con uno strato di burro di Montpellier; lisciatelo bene ed appoggiatelo sopra un disco di legno ricoperto con carta bianca o con burro. Ponetelo quindi sul ghiaccio, per consolidare il burro. Riempite il rocchio — ben impiattato — con una insalata di legumi variata, ricoperta di maionnesa; decorate con buon gusto la superficie dell'insalata con listerelle di cetriuoli ben verdi, filetti di acciughe e maionnesa spinta col cornetto. Decorate pure lo spessore del rocchio con una ghirlanda in rilievo, eseguita con burro, cetrioli verdi, tartufi neri e bianco d'uovo assodato.

Circondate la base del piatto con stampini d'insalata di legumi e code di gamberi, legata con maionnesa leggermente collata. Collocate su ciascun stampino, una rosetta di carota, cotta e condita con olio, sale ed aceto. Fissate nel rocchio un'asticciuola istoriata e guarnita con due grossi gamberi e servite a parte una salsiera di maionnesa, accentuata con aceto al dragoncello. (*Vedi figura 64*).

1793. — Tronco di Salmone all'Ammiraglia.

Prendete un pezzo di salmone, che farcirete con una farcia fina di pesce, ultimata con burro di gamberi. Fatelo cuocere con vino bianco, essenza di pesce, minuzie di funghi e mazzetto guarnito. Allorquando il salmone sarà cotto, servitelo, contornandolo con ostriche alla Villeroy, conchiglie ripiene con un intingolo legato con vellutato di pesce e composto con datteri di mare, lame di tartufi e code di gamberi.

Completate la guarnizione con crostoni di pane fritti e patate scavate col cucchiaio, ridotte a gelo con acqua, burro e sale.

1794. — Rocchio di Salmone alla Metternich.

Ponete il rocchio di salmone sopra un fondo di legumi e ritagli di tartufi. Fate cuocere inaffiandolo con vino Madera o Malvasia di Lipari. Appena il rocchio sarà cotto, passate la cozione, fatela ridurre a 2/3, legatela con spagnuola magra ben spogliata, e riducetela aggiungendovi della panna. Quando la salsa sarà ben brillante, burratela e passatela per la stamigna. Disponete il rocchio sopra un rialzo di pane fritto. Guarnitelo con grossi tartufi neri cotti nel Malvasia, chenelli di pesce in forma di crostatine incavate e riempite con un intingolo di ostriche, legato con salsa besciamella. Cappelle di funghi (ovuli oppure ceppatelli), cotte nel burro e farcite con intingolo di code di gamberi. Fissate alle due estremità del rocchio due asticciuole guarnite con un tartufo ed un fungo.

1795. — Troncone di Salmone alla Romana.

Fate cuocere un bel troncone o rocchio di salmone con burro e due decilitri di vino bianco di Marino; aggiungete un mazzetto guarnito e uno spicchio d'aglio. Cotto che sia, fatelo sgocciolare, toglietegli parte della pelle e lucidatelo a gelo alla bocca del forno.

Legate il fondo con del vellutato magro. Finite la salsa con panna e burro e passatela per la stamigna. Ponete il tronco di salmone su rialzo in riso ben frastagliato, guarnite con cappelle di funghi (ovuli oppure ceppatelli), stufati e farciti con un apparecchio composto di filetti di sfoglie, cotti nel vino bianco, passati per lo staccio e mischiati ad un egual volume di funghi cotti nel burro e finamente tagliati, il tutto legato con due cucchiaiate di besciamella accentuata con erbuccie aromatiche trite, quindi posto a grattinare al forno. Completate la guarnitura con olive enucleate e ripiene di un passato di filetti di acciughe legato colla medesima besciamella, e piccoli finocchi prelessati e poi cotti nel burro. Coprite il rocchio colla salsa preparata.

1796. — Salmone alla Scozzese *(Crimped Salmon)*.

Per ammannire questa vivanda, come i buongustai scozzesi la praticano, cioè secondo il mezzo originale ed efficace che essi hanno escogitato per rendere la carne del salmone più untuosa e delicata, fa d'uopo essere sul sito di pesca. Non appena catturato il salmone, lo si stende sull'erba, e, senza squamarlo, lo si sottopone al supplizio della vivisezione, praticandogli, primieramente, con un coltello ben affilato, una profonda incisione sotto le branchie, poi un'altra, 4 centimetri più in basso, e così via via, di 4 in 4 cent. fino presso alla coda. Si sospende allora il salmone, durante alcuni minuti, per lasciarlo sanguinare, e finalmente lo si getta in un mastello d'acqua diacciata, dove è lasciato un

quarto d'ora circa. Questa immersione ha per risultato di rassodare la carne del salmone e di formare dei larghi solchi fra un pezzo e l'altro. Il salmone così « cesellato » od inciso, è fatto cuocere nell'acqua salata e leggermente acidulata e bollente, e non richiede più di dieci minuti d'ebollizione, poichè l'acqua penetrando nelle carni dalle incisioni facilita la cottura e ne abbrevia la durata.

L'acqua di cozione serve, generalmente per gli scozzesi, di salsa (smentendo l'adagio popolare: « è la salsa che fa mangiare il pesce »), ma non è obbligatoria, poichè alcuni accompagnano e condiscono il salmone con le più adatte salse per pesci.

Tra queste primeggia, per semplicità, la « salsa al burro », assai nota agli inglesi ed agli scozzesi loro cugini. Così, per guarnitura, le solite patate cotte a vapore.

1797. — Fette di Salmone Albo alla Russa.

Tagliate a fette del salmone bianco, detto *Beloribsa* in lingua russa; fatele cuocere nell'acqua salata e servitele su piatto contornate da ciuffi di prezzemolo e da patate cotte a vapore. Servite, a parte, salsa russa in salsiera.

Salsa Russa. — Affettate sottilmente tre scalogni, poneteli in una casseroletta con un po' di pepe bianco e due cucchiaiate di buon aceto fino che farete ridurre a diaccia. Aggiungete quindi 4 tuorli d'uovo, un po' di burro fino, sale, regolandovi come per la salsa olandese. Passate per stamigna dentro un'altra casserola, e finite di montar la salsa col burro. Gustate se va bene di condimento, ed all'ultimo momento aggiungeteci 100 gr. di caviale fresco. Mescolate adagino, onde non rompere le uova del caviale. Servite in salsiera.

1798. — Fette di salmone con gelo di caviale.

Affogate le fette del salmone in un brodetto o corboglione di vino bianco e lasciatele raffreddare nella cozione. Colate e chiarificate detta cozione, aggiungete del caviale ben fresco ed a grossi grani. Ricoprite completamente le fette di salmone con questa geladìa; quindi guarnitele con uova sode spaccate nel mezzo, svuotate del tuorlo e ripiene di salsa tartara con caviale. Passate i tuorli per lo staccio e collocatene un pizzico su ogni metà d'uovo.

1799. — Costolette di Salmone all'Italiana.

Con polpa di salmone, foggiate delle scaloppe, in forma di costoletta, di 100 gr. circa cadauna; avvolgetele con passato di funghi ben denso e panatele; passatele nel tuorlo d'uovo sbattuto ed una seconda volta nella midolla di pane, finamente grattata o pesta, addizionata con 1/3 di reggiano grattato. Fate cuocere nel burro chiarificato. Accompagnate le costolette con una salsa d'acciughe.

1800. — Costolette alla Dartese.

Ritagliate da un tronco di salmome alcune fettine, battetele, pareggiatele, dando loro forma di costolette o di petto di pollo; poggiatele su di una teglia unta di burro e fatele leggermente rapprendere sul fornello da una sola parte. Levatele dalla teglia ed asciugatele su di un lino, appoggiandone la parte cotta; appena fredde, correggete la forma delle costolette che per tal fatto risulteranno perfette; quindi spalmatele dalla parte cotta con una farcia fina di merlango, colorita col carminio della stessa tinta della

polpa del salmone. Mettete le costolette sulla teglia imburrata con burro chiarificato freddo; inumidite la superficie della farcia con chiaro d'uovo, ornatela leggiadramente con tartufi ritagliati con l'apposita scatola; ed infine ungete le costolette col pennello intriso di burro; copritele con un foglio bianco di carta, e finitele di cuocere a forno mite.

Uscite le costolette dal forno, lucidatele col pennello bagnato in buon gelo di pesce, e servitele con, in salsiera, della salsa d'ostriche.

1801. — Scaloppe di Salmone.

Tagliate i filetti ad un salmone di media grossezza (5 Kgr. a 6, o poco più) e divideteli in due porzioni nel senso della loro lunghezza. Dopo averli spogliati, dividete questi filetti trasversalmente e fatene delle scaloppe, leggermente battute e pareggiate sopra e d'intorno, di 100 gr. circa cadauna, che disporrete su piatto d'argento burrato, condite ed affogate con brodo magro (*fumet*) di pesce, e con vino bianco o rosso a seconda del trattamento finale. Inquanto a guarniture, comportano le medesime dei filetti di sogliole o di rombola (Vedi nei PESCI DI MARE).

1802. — Scaloppe di Salmone all'Indiana.

Dopo avere confezionate le scaloppe come le precedenti, conditele e disponetele in piatto d'argento butirrato abbondantemente, ed affogatele a secco; disponetele a corona e velatele con salsa al *Curry*. Servitele con timballo di riso all'indiana a parte.

1803. — Coppiette di Salmone col passato di funghi.

Tagliate regolarmente 12 fette di salmone, lunghe da 14 a 16 cm. e larghe da 7 ad 8 cm.; ponete in mezzo ad ogni fetta una cucchiaiata di farcia cruda di filetti di pesci (luccio, perca o merlango), a cui unirete un tartufo tritato, delle erbuccie fine e della polpa di salmone tagliata a dadolini; rotolate le fette onde formare delle coppiette e collocatele in una tegghia profonda, strette le une contro le altre; bagnatele con buon sugo e mezzo bicchiere di vino rosso, fatele cuocere e ridurre a gelo lentamente. Mettete sul piatto una crostata di forma e grandezza adatta, ma piuttosto bassa, e ricolmatela nel centro con un passato di funghi. Disponete, tutt'intorno ad essa, le coppiette che velerete con salsa spagnuola ridotta col fondo di cozione delle coppiette medesime.

1804. — Spumettine di Salmone Alessandra.

Formate le spumettine col cucchiaio (vedi *Farcie e Guarnizioni di Pesci*, all'inizio di questo capitolo); mettete sopra cadauna una scaloppina affogata di polpa di salmone, di forma ovale e sottile. Disponete a corona sul piatto, con una lamina di tartufo su ciascuna scaloppetta; velate con salsa Mornay, e guarnite il centro con un mazzetto di punte di sparagi oppure di pisellini novelli.

1805. — Spumettine alla Tosca.

A 500 grammi di farcia per spumettine di salmone addizionate 50 grammi di colato di gamberi colla panna. Formate col cucchiaio le spumettine — come di regola — ed affogatele. Guarnite ogni spumetta con un latteruolo di salmone o di carpione cotto nel

burro nocella e 4 code di gambero, sezionate in due parti longitudinali ed accavallate sopra il latteruolo con una lamella di tartufo ad ogni capo. Impiattate e salsate con leggera salsa Mornay al burro di gamberi, e lucidate a gelo.

1806. — Mazzarini di Salmone.

Preparate una farcia di salmone in queste proporzioni:

Mettete nel mortaio: 300 gr. di salmone fresco e magro, 100 gr. di panata (50 gr. di farina stemperata in un bicchiere di latte freddo e fatta bollire per 5 minuti); pestate ed aggiungete, poco per volta, 3 chiare d'uova, presa di sale, odore di noce moscata; passate per staccio. Riponete in casserola con ghiaccio sotto, e montate la farcia aumentandola gradatamente con un piccolo bicchiere di panna. Provatene la consistenza, e regolatevi come per tutte le farcie.

Sciogliete in saltiera un pezzetto di burro, adagiatevi una fetta di salmone di 200 grammi; salatela, fatela irrigidire nel forno, quindi tagliatela a dadi; mettetela in casserola ed aggiungetele qualche fungo egualmente tagliato; mescolate il tutto con un decilitro di buona salsa alemanna ed una piccola spremuta di limone.

Imburrate delle formette alla Mazzarino e decoratele con code di gamberelli e fettine di tartufo intagliate a varî disegni; rivestitele con la farcia, lasciando un vuoto in mezzo che colmerete con il ripieno e ricoprirete con uno strato di farcia.

Cuocete i mazzarini nel bagnomaria per 15 minuti senza che bollano; ed accomodateli su di un fondo della stessa farcia, rappreso sul piatto medesimo. Salsate con salsa alemanna di leggiera densità.

1807. — Cadgery di Salmone all'Orientale.

Cotto che abbiate un pezzo di salmone, sfogliatene la polpa (500 gr.); preparate 5 uova sode tagliate a dadi; 500 gr. di riso, uso Pilaw, ben cotto e legato con 5 decilitri di besciamella con polvere di *Curry* (un grammo e mezzo) ed una cipolla finamente tritata e fatta soffriggere in bianco nel burro. Disponete, in timballo imburrato, alternando gli strati, i suddetti ingredienti: salmone sfogliato, dadolata d'uova sode, pilao di riso legato con besciamella al *Curry*, ecc.; smodellate sul piatto di servizio, e coprite colla medesima salsa.

Dello Sander e dello Schill.

Lo Sander, detto anche *Zahner*, appartiene alla famiglia dei ciprini, e potrebbe essere definito, come lo designa il Figuier, col binomio di « luccio-perca », poichè, come l'*Apron* che vive nelle acque del Reno, tiene molto del pesce persico, anche per squisitezza di carni, bianche e sode. Lo *Zander* è abbastanza comune in tutto il Nord d'Europa. Ve ne sono due specie: gli uni vivono unicamente nei laghi dolci e nei grandi fiumi, gli altri nel mare, ma nell'estuario e presso le foci delle grandi riviere. Questi ultimi hanno caratteri molto comuni colla *Vive* o *Toquet* dei francesi, che corrisponde al nostro dragone o lucertola aculeata. Abbonda particolarmente nei fiumi della Germania settentrionale, dov'è appunto chiamato *Zahner* o *Zander*; in quelli del sud, dov'è detto *Schills*; nei fiumi e laghi della Russia, dov'è detto *Soudak*; in Polonia, detto *Saudasch*; in Ungheria, detto *Foga*, variando anche, benchè lievemente, alcuni caratteri fisici e proprietà

sapide delle carni a seconda dell'ambiente e della pastura che trovano quei pesci nelle acque in cui vivono. Sono piuttosto grossi, come i nostri lucci, coi quali hanno una certa somiglianza anche per la forma allungata del rostro. Si tentò invano di acclimatarli nel Lago Maggiore, dove però abbiamo dei lucci-persici saporitissimi, ottenuti con avanotti del Reno.

Lo *Zander* viene ammannito alla cracoviana: tagliato a fette, messo in teglia con burro, funghi e vino bianco, con salsa fatta colla sua cozione unita a vellutato, burro, prezzemolo e sugo di limone; guarnizione di funghi e patate a parte. — Vien anche grattinato, e sovente se ne ammanniscono i filetti con panna e besciamella, farcia di chenelli, formaggio trito, quindi lucidati a gelo nel forno.

1808. — Sander o Zander alla Berlinese.

Apprestate, come di regola, un grosso zander; spolveratelo bene con sale fino e lasciatelo marinare per mezz'ora; adagiatelo quindi sul graticcio della pesciaia, coricandolo sul ventre. Venticinque minuti prima di servire, copritelo con acqua fredda, sale se ne occorre, ed esponetelo sul fuoco. Al primo sintomo di bollore, ritirate la navicella sull'angolo del fornello, lasciate cuocere lentamente per circa 20 minuti, quindi sgocciolate il pesce e servitelo su piatto adatto, ricoperto con tovagliolo; circondate il pesce con fronde di prezzemolo e patate lessate. Servite a parte una salsiera con salsa Bearnese ed una salsiera con burro color nocciola.

1809. — Sandasch alla Polacca.

Apprestate, come di regola, questo pesce speciale delle acque fluviali lituane, che dovrà essere vivo; tagliatelo a rotelle, spesse cm. 3, e mettetele a marinare in una terrina con abbastanza sale per circa 30 minuti. Scolate poscia le fette, adagiatele sul graticcio della pesciera; 15 minuti prima di servire, innondatele con acqua bollente salata ed acidulata; coprite la pesciera, lasciando che il liquido subbolla leggermente durante 10 a 12 minuti. Scolate quindi le fette, fatele scivolare sul piatto di servizio e circondatele con patate lessate. Salsate il pesce con burro color nocciola nel quale avrete aggiunto delle uova sode, del prezzemolo ed un pizzico di capperi, il tutto tritato finamente.

1810. — Soudak all'Ambasciatrice.

Il soudak dei fiumi russi si ammannisce vivo come i precedenti. Dopo averlo aperto e sventrato, tagliate la spina maestra tanto alla radice del capo come alla radice della coda; quindi disliscatelo, salatelo e ponetelo in luogo fresco. Preparate della farcia fina di pesce, ultimata con burro di gamberi e mantenuta piuttosto consistente; amalgamatele una dadolata di code di gamberi, qualche cucchiaiata di erbe fine cotte ed un passato d'acciughe. Cospargete l'interno del pesce con detta farcia, indi dategli ancora la sua forma primitiva. Imbrigliatene il capo, bardatelo con falde di lardo, oppure inviluppatelo di carta burrata; deponetelo su d'un piatto, appoggiandolo sul ventre; irroratelo di burro sciolto e di un bicchiere di Marsala; cuocetelo a forno moderato, irrorandolo sovente col suo fondo; cotto che sia, disimballatelo ed adagiatelo su piatto adatto. Versate il burro che sarà rimasto sul fondo del piatto di cottura, diacciate con essenza di pesce, aggiungete della « salsa russa alla diplomatica » (vedi form. 1782), finite con una giuliana di tartufi neri cotti nel Madera. Guarnite tutt'intorno il pesce con due mucchiettini di code di gamberi, alternati con patatine novelle (oppure scavate col cucchiaio per legumi), cotte fondenti.

1811. — Schill alla Radzivill.

Questo pesce, come lo *Zander*, appartiene ai fiumi germanici, ma vive invece nelle regioni meridionali. Citiamo soltanto una formola a lui speciale. Dopo avere allestito come di regola il pesce e cesellato con taglî trasversali d'ambo le parti, ponetelo sul graticcio della navicella, bagnatelo, fino a coprirlo, con un brodetto acidulato; copritelo con carta burrata. Appena bolle, ritirate la navicella sull'angolo del fornello; 20 minuti dopo, scolatelo, impiattatelo, guarnitelo con fegato di lota, tartufi a fette, teste di funghi, cetriuolini verdi tagliati a spicchi e piccoli chenelli al burro di gamberi; velate le guarnizioni ed il pesce con salsa alla genovese; servite a parte delle patate all'inglese.

Seiblin o Saiblinge.

Il *Seiblin* o *Saiblinge* è un pesce delicatissimo di lago, assai ricercato per le sue carni pregiate dai buongustai. È abbastanza comune nei laghi di Baviera e d'Austria. I nostri laghi però ne son privi.

1812. — Filetti di Seiblin all'Ammiraglio.

Spinate come di regola i filetti. Spellateli, farciteli con una farcia finissima ottenuta con la polpa del medesimo pesce; fateli affogare nel Chablis (oppure nel vino bianco di Capri); disponeteli nel piatto di servizio; guarniteli con barchette di gamberelle e rocchettini di aragosta. Col fondo in cui avrete cotto i filetti, fate una salsa vellutata e latteggiata con panna; finitela con un po' di burro d'aragosta o d'astaco.

1813. — Seiblin con salsa Genovese.

Imbrigliate la testa ad un *Seiblin* vivo, dopo averlo nettato e ben apprestato; collocatelo sul graticcio della navicella, salatelo leggermente, aggiungete alcuni legumi in fette, e bagnate, fino a livello, con vino bianco di Capri; fate bollire, ed al primo bollore ritirate la navicella di fianco al fornello e lasciate crogiuolare per 15 a 20 minuti. Sgocciolate il pesce tenendolo sospeso sul graticcio, fatelo scivolare sul piatto coll'aiuto della cordicella legata alle branchie; circondatelo e guarnitelo con dei chenelli al burro di gamberi, e patate cotte all'inglese; mandate, a parte, in salsiera, della salsa alla genovese.

1814. — Seibling alla Bordolese.

Allestite un *seiblin*, come sopra, possibilmente vivo; imbrigliategli la testa, e ponetelo sul graticcio di una navicella; salatelo, aggiungetegli legumi a fette e bagnatelo, fino a coprirlo, con brodetto di vino bianco. Fate cuocere il pesce, come di pratica, per circa mezz'ora, indi scolatelo e fatelo scivolare su piatto adatto; circondatelo con teste di funghi e chenelli di pesce al burro di gamberi, foggiati col cucchiaio. Coprite il pesce con salsa Bordolese, e servite a parte un piatto di patate cotte all'inglese.

Della Savetta.

È il *Chondrostoma soëtta* dei naturalisti. Detto *Aletta* sul Lago Maggiore, o *Oletta* sul Lago di Lugano e *Scivètta* a Magadino. Frequenta particolarmente le acque dei laghi Verbano e del Ceresio. Frega in maggio, raggiunge il peso massimo di 1 Kgr. circa. Come ho detto pel pesce *Pigo*, la Savetta è buona fritta ed arrosto, sulla graticola, ma generalmente si pesca piuttosto per conservarla nell'inverno.

Del Siluro o Glano.

Il Siluro d'Europa o Glano (*Glanis*) è uno dei più grossi e voraci abitanti dei fiumi e dei laghi ; perciò venne da Lecépéde chiamato la *Balena delle acque dolci*. Questo dotto naturalista riferisce che, a Limerits, nella Pomerania, un Glano aveva la bocca tanto larga, che un bambino di sei anni avrebbe potuto entrarvi. Nel Volga s'incontrano Siluri lunghi da 4 a 5 metri. Questo pesce ha la testa grossa e piatta e la bocca ampia ed armata di numerosi denti ; reca 6 cirri, di cui 2 più lunghi degli altri, alla connessura della bocca. La sua pelle viscida è superiormente d'un colore verdastro che va degradando verso i fianchi, dove presenta macchie bianco giallastre ; sotto ha una tinta biancastra con numerose macchie nerastre. Questo grosso Siluro è sparso nei grandi fiumi del Settentrione d'Europa, quali il Reno, il Danubio, il Volga, ecc.; comune in Ungheria, s'incontra anche in vari laghi come quello d'Harlem in Olanda, di Neuchatel in Svizzera. Una varietà di Siluro dell'America del Sud dà scosse elettriche.

La carne di questo pesce è grassa, dolce, bianca, saporita, ma difficile a digerirsi, come quella delle grosse anguille. Sul Danubio molti pescatori si servono della sua cotenna come di lardo, e della vescica natatoria del Siluro fanno ottima colla di pesce.

Il Siluro glano viene ammannito allesso, dopo essere stato bollito con acqua e sale, oppure arrosto con tutte le salse e guarnizioni indicate per i grossi pesci d'acqua dolce : salmone, storione, trota, ecc.

1815. — Rotelle di Glano sulla graticola.

Tagliate un glano a fette di 2 cent., dopo averlo, come di regola, ben nettato e parato ; oliatele e fatele rostire su gratella oliata, posta su fuoco moderato. Cotte a punto, disponete le rotelle su salvietta, con prezzemolo a ciuffi e patate cotte in acqua e sale. Dopo avere tolta la spina di mezzo alle rotelle colla punta del coltello di cucina, servitele con salsa olandese a parte.

Degli Storionidi.

Tipo di questa famiglia è lo *Storione* (*Acipenser Sturio*). Questo pesce — tanto pregiato dagli antichi Romani e che formava il più bell'ornamento delle loro mense, come pure dei banchetti medioevali delle corti fastose italiane del *Rinascimento* (1), dove veniva servito con gran pompa ed accompagnamento di suonatori

(1) *In un Epulario del 300 (codice della Biblioteca dell'Università di Bologna, rintracciato dal Prof. Olindo Guerrini) trovo delle ricette per fare salsiccie, tortelli, cervellate, sopressata di pesce, specialmente d'anguille e di storioni; polpette, tomacule e brisavole. — Anche lo Scappi ne fa menzione (V. libro III, Capo XIV del suo trattato sull'arte culinaria).*

e recato su fercoli o barelle tutte adorne di fiori — continua ad essere molto apprezzato anche nei moderni conviti, benchè le sue carni non siano tanto pregiate, oggigiorno, come presso gli antichi, perchè considerate poco sapide.

Lo storione veramente è un pesce di mare che appartiene all'ordine dei Ganoidi — cioè dei pesci dalle squame lucenti — ed al sott'ordine dei chondrotterigi, cioè forniti di scheletro cartilaginoso dove la corda dorsale (1) rappresenta la colonna vertebrale.

Il sostantivo aggettivato *acipenser* serve a specificare appunto i suddetti due distintivi, oltre quello di avere la pelle scaglionata da cinque serie longitudinali di placche a smalto. La sua bocca, priva di denti, è situata alla faccia inferiore del capo, ed in forma di succhiatoio protrattile, con tentacoli pioventi dalle narici, atti a cercare sott'acqua, nel limo, la sua pastura preferita, consistente in piccoli molluschi. Oltre che per le sue carni, ricche di sostanze albuminoidi, lo storione è molto pregiato per le sue uova che costituiscono il caviale, e per la sua enorme vescica natatoria dalla quale si ricava l'ittiocolla (colla di pesce) che riesce tanto utile ai cuochi ed ai pasticceri per la confezione delle loro gelatine.

In primavera gli storioni rimontano i fiumi per deporre le uova in luoghi tranquilli, lungo le sponde. L'Italia ne possiede quattro specie, tra le quali, la più stimata, come squisitezza di carni sode, è l'*Acipenser sturio*, dal rostro allungato, dal labbro inferiore carnoso e leporino, nonchè per i cirri o tentacoli nasali semplici e tutti eguali tra loro. Abitatore dell'Adriatico, frequenta di preferenza le foci dell'Adige e del Po, rimontando fino al Ticino, ove, qualche rara volta, se ne son pescati, presso Pontalbera ed al Po di Volano, taluni pesanti più di 2 quintali, anzi, nel 1863, se ne portò uno a Milano, del peso di 240 Kg. La specie gigante è costituita dallo Storione maggiore detto « *Duca dei Salmoni* », perchè rimonta i fiumi alla testa dei salmoni; quello raggiunge persino 2 metri e mezzo di lunghezza, con ovaie grandi un terzo dell'animale, che talvolta pesano fino a 400 Kg., in una femmina del peso di 1400 Kgr. Con queste ovaie, o, meglio con le uova (*ikra*), i pescatori russi del Volga preparano il *malassol*, il *balik* ed il caviale (2).

Il primo è il caviale fresco non salato, il secondo consiste nell'ovaia intiera, salata e soppressata come la bottariga; il terzo è formato dalle uova crude degli storioni, passate pel setaccio onde toglier loro i filamenti che le avviluppano, indi salate e fortemente compresse. Il miglior caviale è quello proveniente dal mare d'Azof, dal mar Nero e dal Caspio, specialmente dal Don, dal Volga e da altri fiumi che sboccano in quei mari; ma, più che altrove, ad Astrakan, dove si prepara anche la migliore ittiocolla, o colla di pesce colla vescica natatoria dello storione. Nel Volga si pescano annualmente da quindici a ventimila tra storioni e sterleti al giorno. Anche nel Danubio si pescano enormi storioni; anzi, nel museo di Vienna, conservansi le scaglie di un gigantesco esemplare di questi ganoidi, che da vivo pesava 8 quintali ed era lungo 3 m. e 30. S'incontrano grossi storioni nel Reno, nella Senna, nella Loira, nella Gironda. Nei mari Siberiani, frequentano grossi storioni, i *Beluga*; così pure nei fiumi della Russia vivono altre specie di storioni, anzi di storioncelli minori, tra questi molto pregiato è lo *sterleto*, dal quale si ricava il miglior caviale ed il *vesiga* o midollo spinale, che vien fatto essicare e serve alla confezione di alcune zuppe di pesce moscovite, principiando appunto da quella di *sterlet*. Anche il *Siquis* o *Sequis* è un pesce molto stimato; così pure il *Navagas* d'Astrakan. Nella cucina odierna, lo storione viene generalmente servito, sia a lesso che abbragiato,

---

(1) *La corda dorsale è generalmente costituita da una funicella cartilaginosa su cui sta adagiato il midollo spinale, che come nello sterleto del Volga serve a fornire il vesiga, ingrediente essenziale per minestre ed altre vivande indigene russe* (Vedi *Sterleto*).

(2) *Alcuni bromatologhi assicurano che il* caviale, *salvo nelle regioni sunnominate della Russia, fosse sconosciuto nell'alimurgica antica. Non è vero; oltre che noto agli* obsonarii *romani —, come pure i giganteschi storioni e sterleti che facevano venire vivi dentro vasche o navazze enormi di legno, ripiene d'acqua, dai fiumi nordici —, i nostri cuochi italiani conoscevano il caviale (come ho già accennato antecedentemente, citando il* Conditum, quod Caviare vocant *del trattato* De Obsoniis, *liber X del Platina). Lo Scappi, nel suo trattato* Dell'Arte Culinaria, *dice che il caviale veniva recato a Venezia, proveniente da Alessandria d'Egitto (?); come pure lo schienale o* scamerita *salata di storione, i lombozzi essicati col fumo, la* moronella *alla salmarina, che veniva spedita dentro barili dal Mar Maggiore, come pure la ventresca di storione.*

Nel libro di Cristoforo Messisburgo, cuoco dei duchi d'Este di Ferrara, intitolato: Libro novo de Compositioni e banchetti, *menziona sovente il caviale fresco e quello acconcio, ed anche le fregole o latteruoli di storione e perfino le bottarghe di* maggioni (*muggini grossi*) *di Comacchio. Lo stesso dicasi per lo Scappi succitato, come si rileva dalla « Lista del Pranzo — servito da quel celebre cuoco segreto di S. S. Papa Pio V — alla Santità di N. S. e dei dignitari della Chiesa, a Roma, in Vaticano, alli 17 di Genaro 1566, in giorno di Venere, con quattro servizii di credenza e due di Cucina, con undici trincianti, eccettuando il piatto di Sua Santità ».*

oppure come braciuole, volgarmente dette « in *fricandò* ». Per pezze intere (1) si preferiscono gli storioncelli, e come pesce da taglio gli storioni più grossi.

Fra gli storionidi nostrani vi è pure l'*Adello*, che alcuni confondono collo storione, ma invece lo si distingue per la sua carne giallognola, specialmente quella aderente alla cute.

Termino citando il giudizio d'un collega, il dottor Oscar Giacchi, desunto dal suo libro: *Il medico in cucina*: « Dirò che un *tocco* di storione cucinato lesso o servito in umido, come lo sanno confezionare i bravi cuochi, è un boccone così delicato e così ricco di sostanze albuminoidi che non lascia davvero a rimpiangere qualunque altra siasi vivanda, preparata colle carni di quadrupedi o di uccelli ».

1816. — Storione abbragiato alla finanziera.

Scotennate lo storione; svuotatelo con cura; steccatelo nel mezzo e bardatelo verso le estremità; preparate, in una adatta navicella, una lettiera di legumi e di aromi, cotenne di lardo e fette di prosciutto grasso (uso *mirepoix*), adagiatevi lo storione, che avrete imbrigliato per la testa e sostenuto per la parte caudale; inaffiate con vino

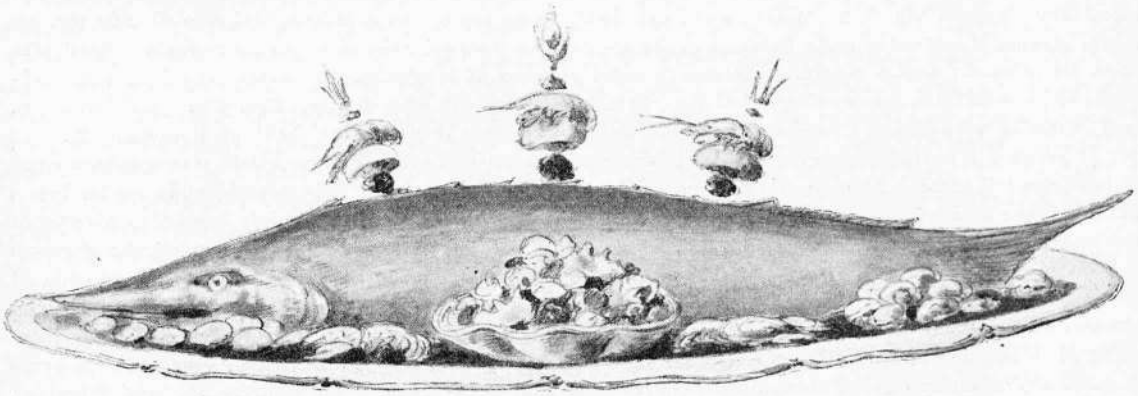


Fig. 65. — Storione abbragiato alla finanziera.

bianco Soave di Piave, o secco di Conegliano, e simili, nonchè con ottimo consumato. Coprite il pesce con foglio di carta burrata, e ponete sopra la navicella il suo coperchio od una placca con carboni ardenti e cenere calda; fate partire a pieno fuoco e lasciate crogiuolare durante 2 ore e mezza, irrorandolo, il più frequente possibile, con la sua cozione, che diverrà sempre più gelatinosa e che assumerà sotto l'azione del fuoco un bel colore dorato come il sugo di vitello ridotto a diaccia. Impiattate, con tutte le precauzioni, lo storione, quando sarà cotto e ben sgocciolato; guarnitelo con finanziera ed altri amminicoli appropriati: chenelli, gamberi, funghi, tartufi, ecc. e salsatelo con la propria cozione che avrete fatta passare e ridotta a mezzo gelo (*V. figura 65*).

---

(1) *Lo storione vien servito raramente intero e soltanto nei grandi pranzi di gala; preferibilmente s'impiegano gli storioncini. I Russi invece impiegano di preferenza lo sterleto, quantunque servano molto, invece, gli storioni intieri, dove poi, infine, tutto il merito consiste nella ornamentazione e nelle guarniture, specialmente crostatine, spadine o asticciuole e simili, delle quali l'artista può variare la disposizione ed il genere degli ingredienti come p. e. nello « storione intiero alla finanziera » — che sarebbe una delle più ricche e gustose guarnizioni della cucina imperiale —, quali: Cambacéres, de Cussy, Talleyrand, e tanti altri gastronomi ne fecero apprestare dai loro cuochi, particolarmente da Laquipière e da Carême. Inquanto al procedimento di cottura, è il medesimo che per gli storioncelli e sterleti, salvo la grossezza e lo spessore delle carni da far compenetrare dal calore.*

1817. — Storione alla Trasteverina.

Levate la cute piastrosa a 2 Kgr. di storione; lavatelo, asciugatelo e tagliatelo a fette trasversali della grossezza di quasi 2 cent. Spargeteci sopra un po' di sale e pepe, indi disponetelo su d'un piatto fondo, insieme ad una cipolla, due o tre spicchi d'aglio, una foglia di sedano ed una di lauro, il tutto ben tritato. Ricoprite con vino bianco secco e lasciate lo storione nel suddetto marinaggio per un paio d'ore. Mettete: gr. 100 di burro, 200 gr. di prosciutto tagliato a liste ed un po' di maggiorana, in saltiera o teglia bassa, oppure in una padella dove le fette possano stare in un solo strato. Fate soffriggere un poco, poi uniteci mezza cipolla finamente tritata e lasciate rosolare.

Sortite dal marinaggio le fette di storione, e, senza asciugarle, liberatele dai pezzetti d'ingredienti che potranno trovarvisi appiccicati. Aggiustatele in bell'ordine nel recipiente e fate cuocere su fuoco molto vivo. Appena saranno rosolate, tanto da una parte che dall'altra, uniteci un po' del marinaggio passato per setaccio, e, dopo alcuni minuti di bollore, aggiungete 5 cucchiaiate di pomodoro passato, piuttosto denso, ed un po' di brodo, o in mancanza di questo, dell'acqua. Lasciate bollire ancora 10 minuti circa, levate dal fuoco e collocate in un piatto le fette di storione. Fate condensare giustamente il sugo, gustatelo di sale se occorre, quindi versatelo sul pesce e servite.

1818. — Storione in umido alla bombarda.

Prendete, possibilmente dal dorso, un pezzo di storione di un chilogrammo circa, scuoiatelo, steccatelo con lardoni e spolveratelo con sale, pepe e spezie. Legate il pezzo di storione, infarinatelo, mettetelo a cuocere con olio, burro, qualche fettolina di carota, di cipolla e fronde di sedano e conditelo con sale e pepe. Appena sarà rosolato da tutte le parti, bagnatelo con brodo di pesce, per ultimarne la cottura. Prima di levarlo dalla casserola, strizzategli sopra un po' di sugo di limone, e servitelo in tavola col suo intingolo passato e sgrassato. Guarnitelo con olive farcite, e timballini di risotto alla Certosina.

1819. — Storioncello all'Italiana.

Imbrigliate la testa ad uno storioncello, adagiatelo sul graticcio d'una navicella da pesce, coperta di falde di lardo, legumi affettati, ritagli di funghi, ed un mazzetto di prezzemolo guarnito con erbe aromatiche, quali: timo, serpillo, origano, lauro. Bagnate lo storioncello, fino a metà della sua altezza, con vino bianco di Capri ed essenza di pesce. Copritelo con un foglio di carta burrata; ponetelo sul fuoco, ed appena bolle, coprite la navicella ed esponetela a forno moderato, inaffiando di quando in quando il pesce. Appena cotto, impiattatelo, passate la cozione, sgrassatela, e riducetene una piccola parte a mezzo-gelo, per legarla poscia con vellutato ridotto. Passate la salsa e finitela con un pezzo di burro di gamberi. Velate il pesce con uno strato di farcia fina, lisciandola bene, e dopo aver decorato il pesce con foglie di serpentaria, e cetrinoli tagliati a losanga, spingetelo un istante al forno, onde si rapprenda la farcia.

Avrete lasciata libera la parte dorsale del pesce, sulla quale disporrete, accavallandole, una serie di chenelli di farcia di pesce, di forma piatta ed ovale, nel cui centro sarà un disco di tartufo nero di Norcia o di Spoleto. Ciò servirà per imitare le piastre acuminate dello storione. Assicurate i chenelli mediante asticciuole guarnite con un fungo ed un gambero. Guarnite lo storione con mucchietti di cappelle di funghi e tar-

tufi neri torniti. Il tutto intercalato da un gambero intiero colla coda sgusciata. Salsate leggermente il pesce ed il fondo del piatto, inviando la rimanente salsa in salsiera a parte.

1820. — Storione alla Lepanto.

Cuocete, come di pratica, in un buon brodetto, un pezzo di storione di un Kgr. o poco più; lasciatelo in seguito raffreddare nella sua cozione. Prendete: 200 gr. di tonno sott'olio, 100 gr. d'acciughe, 100 gr. di burro, e qualche ritaglio di storione; preparate una pasta liscia, gustandola con tre cucchiaiate di maionnesa gelatinata. Preparate eziandio un po' di burro di Montpellier (V. *Burri composti* nel *Trattamento dei Pesci freddi*).

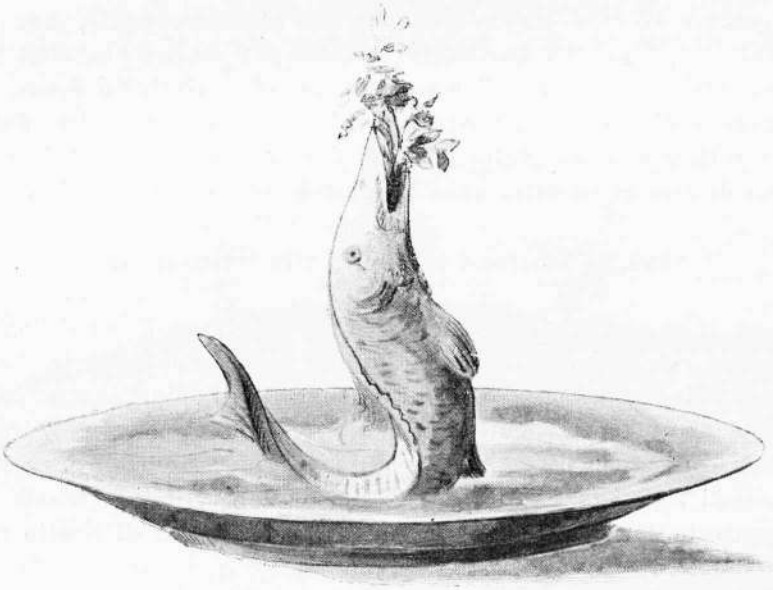


Fig. 66 — Storione alla Lepanto.

Quando lo storione sarà raffreddato, tagliatelo a fette, colle quali foggierete, alternandole strato a strato colla suddetta pasta e col burro, un pesce, che si spinge fuori dell'acqua per pigliare qualche insetto, come si rileva dall'unito disegno (*V. figura 66*).

Della suddetta pasta e del burro, procurate che ve n'avanzi un pochino, che amalgamerete con due o tre cucchiaiate di maionnesa gelatinata. Con questo apparecchio, pennellatene un leggero strato sul pesce, lisciandolo bene. Riponetelo in ghiaccio. Col burro e qualche cetriolino, foggerete le pinne. Con un pochino di pasta e fettine di tartufi voi segnerete le scaglie. In seguito, velate per bene il pesce ricostrutto con della gelatina semi-rappresa. Piazzatelo come si vede nel disegno, stabilendo nel fondo del piatto un lago di gelatina, e piantando, per le fauci, un'asticciuola di sostegno.

1821. — Rocchio di storione a gelo con Madera.

Tagliate, nella parte centrale d'uno storione di media grossezza, un bel rocchio lungo da 20 a 30 centimetri. Spogliatelo interamente della pelle e delle cartilagini interne.

Picchiettate la parte polposa, con tartufi, lardo e filetti d'acciughe. Fatelo marinare per qualche ora, indi scolatelo, rivestitelo con falde di lardo, che assicurerete con spago. Collocate il rocchio nella navicella da pesce; innondatelo a metà di sua altezza con un decilitro di Madera, e brodetto fatto con vino bianco. Coprite la navicella, e fate cuocere nel forno a calore moderato, rivoltando di quando in quando il rocchio di storione, affinchè si cuocia da tutte le parti.

Scolatelo e disimballatelo, per poi collocarlo sul piatto di servizio. Passate una parte della cozione, sgrassatela per ridurla a mezzo gelo. Burratela leggermente, e con essa salsate lo storione. Servite, contornandolo con due mucchietti di code di gamberi ed ostriche alla Villeroy.

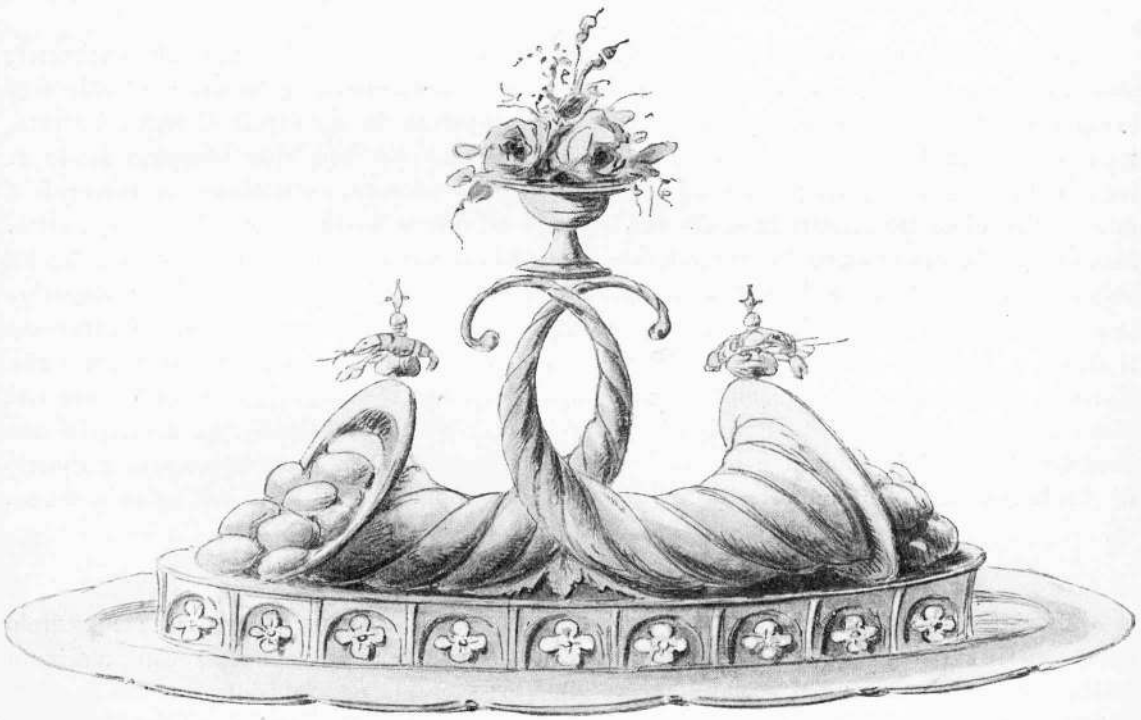


Fig. 67 — Celestina di Storione Duca di Genova.

1822. — Celestina di storione Duca di Genova.

Tagliate a fette sottili un pezzo di storione cotto e date loro forma ovale. Pestate le parature nel mortaio, aggiungendo un pezzetto di tonno, una cipollina, funghi sott'olio, capperi, cetrioli, e qualche foglia di dragoncello. Passate per setaccio, indi lavorate questo composto con qualche cucchiaiata di maionnesa legata. Con questo composto ricoprite le fette di storione, facendo in modo che vi restino basse. Tritate un poco di corallo d'aragosta, un tartufo nero; unite loro una cucchiaiata d'uova di gamberi, e con questo apparecchio, coprite le celestine. Paratele bene, passatele in una salsa da rifreddo (*chaufroix*) magra, leggermente colorata con confettura di pomodoro. Servite su tovagliolo contornando con gelatina trita (*V. figura 67*).

1823. — Storioncino freddo alla Bappona.

Procedete per la cottura come per lo sterleto alla russa (V. *Sterleto*). Lasciatelo raffreddare nella sua cozione, indi sgocciolatelo, e con una parte della sua cozione preparate una gelatina come di pratica. Adagiate lo storioncino su d'un rialzo in riso, decorato e frastagliato secondo il vostro gusto. Velatelo con gelatina semi-rappresa, e guarnitelo con cetriuoli, foggiati a bariletti, ripieni di caviale; pomidori freschi guarniti di bastoncini di sedano e code di gamberetti conditi con salsa maionnesa; uova sode spaccate in mezzo e guarnite d'un'insalata russa velata con gelatina. Ponete lo storioncino nel frigorifero, e servite freddissimo, accompagnato da salsa maionnesa mista ad un passato di rafano.

1824. — Rocchio di storione alla Torinese.

Tagliate dal centro d'uno storione, di media grossezza, un rocchio lungo 20 centimetri, scotennatelo e spogliatelo internamente delle parti cartilaginose e nervee: picchiettate lo spessore dei filetti con lardo e tartufi, avviluppatelo in un foglio di carta burrata, legatelo con funicella, e ponetelo in pesciaiuola. Bagnatelo con vino bianco e fondo di legumi fin quasi a coprirlo; unite un mazzetto di erbe odorose, coperchiate la casserola e fate bollire circa 20 minuti in modo che il fondo si riduca ad un terzo della sua quantità. Mettete poi la casserola su fuoco moderato, voltando il rocchio, di tanto in tanto, affinchè abbia a cuocere d'ambo le parti. Raggiunta la cottura, levate il rocchio per slegarlo, tenendolo sempre sul graticcio della casserola, alla bocca del forno: passate e sgrassate il fondo e legatelo con una tazza di vellutato; restringetelo, e passate la salsa sullo storione nella casserola, che manterrete, sino al momento di servire, a grillettare nel forno a calore moderato. Ponete infine il rocchio sul piatto di servizio, contornatelo con chenelli al cucchiaio, funghi e tartufi torniti, cotti nel Marsala, olive dissossate e ripiene di farcia con burro di gamberi, il tutto disposto a gruppi; salsate tutto col proprio fondo.

1825. — Tronco di storione alla Canottiera.

Tagliate, da uno storione ben fresco, un troncone di 30 cent. di lunghezza; pulitelo delle parti cartilaginose interne e del nervo; scuoiatelo e marinatelo con marinata cruda per qualche ora; poi scolatelo e lardellatelo; legatelo con funicella e ponetelo nello spiedo per cuocerlo a fuoco moderato, ma ben disposto, per circa un'ora e mezza, secondo la sua grossezza, mantenendolo sempre bagnato colla propria marinatura. Toglietelo poi dallo spiedo, slegatelo, salatelo bene e ponetelo in un piatto da rilievo: guarnite i lati con dei gruppi di cipolline ridotte a gelo, teste di funghi farcite, chenelli bianchissimi e olive tornite: tramezzate i gruppi con grossi gamberi cotti nel vino bianco; alle estremità del piatto, ponete due gruppi di volantini ripieni di code di gamberi ed ostriche legate con salsa alemanna ben ristretta; ponete, sul tronco dello storione, un' asticciuola guarnita con un chenello, un gambero ed un tartufo nero. Salsate il tronco con buona salsa genovese, e servitene pure in salsiera a parte.

1826. — Storione in umido alla Ferrarese.

Prendete 2 Kgr. di storione, spellatelo, lavatelo, asciugatelo: tagliatelo quindi in fette trasversali di 1 cm. e 1[2; conditele con un po' di sale e pepe, mettetele in un piatto fondo, insieme con 2 cipolle, 2 o 3 spicchi d'aglio, 2 fronde di sedano ed una foglia di

lauro, il tutto tritato, e ricoprite con un litro di vino bianco secco e lasciatelo in questo marinaggio un paio d'ore.

In un recipiente basso di bordo, nel quale le fette dello storione vi possano stare in un solo strato, versate 2 decilitri d'olio finissimo, aggiungete 8 belle alici lavate e spinate, 2 spicchi d'aglio ed un po' di prezzemolo, il tutto tritato fine; fate soffriggere, e col mestolo cercate di stemperare le alici il più finemente possibile. Levate e nettate dagli ingredienti del marinaggio le fette di storione, mettetele in bell'ordine nel recipiente, gustate con poco sale ed una presa di pepe, e fate cuocere su fuoco vivo; rivoltate le fette con delicatezza, onde rosolarle da ambo le parti; quindi versateci un poco del bagno del marinaggio passato per staccio; fate bollire 2 minuti; aggiungete una tazzina di passato di pomodoro piuttosto denso, allungate con un poco d'acqua e lasciate bollire per 20 minuti; gustate se va bene di sale e pepe; disponete le fette in un piatto, fate addensare il sugo se fosse troppo liquido, sgrassatelo e versatelo sopra il pesce, e servite.

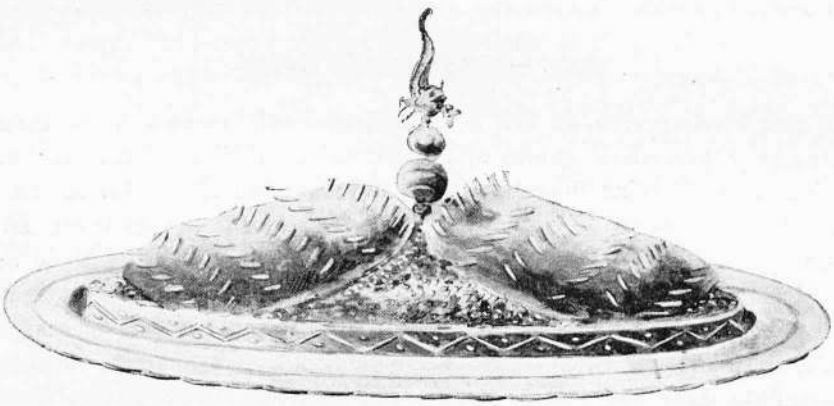


Fig. 68 — Braciuole di storione alla Milanese.

1827. — Braciuole di storione alla Milanese.

Tagliate, nel centro d'uno storione mezzano, un troncone del peso di circa 2 Kgr. Spellatelo e toglietegli il nervo centrale; tagliatelo per metà onde formare due filetti, che lardellerete a dovere, uso *fricandeau*. Fate soffriggere in bianco, nel burro, dentro casserola bassa, delle fette di cipolla, sedano, carote ed il solito mazzetto aromatico; quindi poneteci sopra le due braciuole e bagnatele con due bicchieri di vino bianco secco; rosolatele nel forno, e quando il vino sarà ben assorbito, sgrassate e bagnate con brodo bianco fino a coprirle; uniteci un pezzo di prosciutto e ponete la casserola nel forno caldo durante un'ora, poscia levate le braciuole e passate il loro fondo; uniteci una buona tazza di vellutata, restringetela e passatela per stamigna. Riponete le braciuole nella casserola e versateci sopra la loro salsa; ponetele a lucidare a gelo nel forno, a calore moderato. Preparate un crostone di pane su piatto ovale, disponeteci sopra le due braciuole; guarnitele con carotoline, rape e cipolline ridotte a gelo, e fateci un cordone di passato di piselli. Ponete superiormente al crostone un'asticciuola guarnita con due chenelli convenientemente decorati, e salsate colla propria salsa le braciuole, e servite la rimanenza della salsa in salsiera (*V. figura 68*).

Dello Sterleto e del " Siqui „.

Tutti coloro che hanno letto il suggestivo romanzo di Alessandro Dumas: *Il Conte di Montecristo*, ricorderanno come l'antico prigioniero del castello d'If, dopo avere scoperto, nell'isola di Monte Cristo, il tesoro indicatogli dall'abate Faria, e, consequentemente, diventato un Creso, un Epulone, facesse servire uno *Sterlet* del Volga nel banchetto Luculliano offerto ai suoi amici, nella grotta meravigliosa che, come quella delle novelle persiane di *Mille ed una notti*, schiudeva la sua recondita porta, costituita da un masso girante, al comando del « sesamo apriti », dell'opiparo anfitrione.

Lo *sterlet* era — come lo è tuttora — per la maggior parte dei lettori, anche gastronomi, di quei tempi nei quali il Dumas padre scrisse il suo romanzo, una novità inaudita tanto maggiormente perchè poco o mai gustata. Infatti lo *sterlet* non è considerato dai buongustai russi che a patto di essere ucciso nel momento preciso che lo si deve cucinare; altrimenti perde tutte o la maggior parte delle sue qualità, oltre che rende malagevole l'operazione dell'estrazione *intiera* del midollo vertebrale, detto « corda dorsale ».

Di più non aggiungo, avendo già detto che lo sterleto appartiene agli storionidi.

1828. — Sterleto alla Russa.

Prendete uno sterleto vivo, da due a tre chilogrammi, uccidetelo sul momento. Svuotatelo rapidamente e procedete subito alla delicata operazione dell'estrazione del nervo interno, che tien luogo di spina dorsale, e che va dalla testa alla coda. A tal uopo, preparate un'incisione dalla parte carnosa della coda, onde poter arrivare ad uncinare il nervo con un ago solido da imballaggio. Afferratelo bene coll'aiuto d'un pannolino affinchè non vi scivoli, e procurate di estrarlo integralmente; questa è una condizione essenziale perchè il pesce cuocendo non si deformi. Nel caso si spezzasse, bisognerà praticare un'altra incisione, verso la testa, dove il nervo incomincia. Deponete lo sterleto, ben discagliato dalle sue piastre ossee, sul graticcio della navicella ben burrata, appoggiandolo sul ventre.

Circondatelo con una guarnizione composta, in parti eguali, di cetrioli marinati al sale (detti *agoursis*) e prelessati, radici di prezzemolo e di sedano imbianchite e tagliate a pezzettini. Bagnate lo storioncino per metà con vino bianco; cospargete il pesce di poco sale; coprite la navicella e mettetela su fuoco vivo, affinchè giunga a bollitura fremente, e lasciate cuocere durante venti o venticinque minuti. Per servire, fate scivolare il pesce su piatto di servizio, incidetelo longitudinalmente dai due lati del dorso ed a metà del corpo, quindi, con incisioni trasversali, marcate il taglio o porzione; circondatelo colle guarnizioni di cetriolini e radici di prezzemolo e di sedano. Passate il fondo, sgrassatelo, aggiungete un bicchiere di sciampagna secco, essenza di pesce ridotta e vellutato. Fate ridurre, e quando la salsa sarà di giusta consistenza, finitela con un pezzo di burro fresco e versatela sullo sterleto.

1829. — Sterleto alla Tolstoi (1).

Ponete lo sterleto sul graticcio d'una navicella; bagnatelo fino a coprirlo con fondo di legumi e vino bianco; aggiungete ritagli di funghi e mazzetto aromatico, gustate con

(1) *Il più celebre dei romanzieri russi; scrisse:* Guerra e pace; Anna Karanine; Resurrezione; La sonata a Kreutzer, *ed il dramma*; La potenza delle tenebre, *ecc.*

sale; ponetelo sul fuoco e fate che bolla moderatamente. A mezza cottura, levate il pesce, passate il fondo e riducetelo legandolo con vellutata. Riponete il pesce nella navicella colla sua salsa, una punta di pepe cajenna, 24 funghi crudi torniti, ed altrettanti tartufi neri; finitelo di cuocere su fuoco moderato, coprendo il pesce con foglio di carta unta e tenendolo bagnato con la sua salsa. Al momento di servire, sollevate il pesce sul graticcio e lasciatelo sgocciolare, poi ponetelo sul piatto adatto, ritirate dalla navicella tartufi e funghi e guarnitene lo sterleto disponendoli a gruppi. Aggiungete alla guarnitura dei chenelli di farcia di pesce, delle code di gamberi, dei piccoli carciofini interi e cotti nel burro. Ultimate la salsa con un pezzo di burro di gamberi, qualche goccia di limone e servite, salsando secondo il vostro gusto, sia il pesce che le guarnizioni. Servite la rimanenza della salsa a parte.

1830. — Sterleto al Santo Sinodo.

Allestite, come già dicemmo, uno sterleto appena ucciso, ponetelo in una navicella con burro, lardo e legumi affettati. Fate rosolare lentamente, indi bagnate con vino bianco di Chablis ed essenza di pesce; unite delle minuzie di funghi, sale, pepe e mazzetto guarnito; copritelo con carta burrata, e cuocetelo nel forno, irrorandolo sovente colla sua cozione. Levate lo sterleto, ponetelo su piatto adatto, tenendolo in caldo. Passate la cozione, sgrassatela, unitele una tazza di spagnuola, pochissima confettura di pomodoro e della cozione di tartufi; riducetela a dovere, passatela per stamigna ed ultimatela con burro di gamberi ed un nonnulla di pepe cajenna. Tagliate lo sterleto incidendone la polpa fino alla spina; e guarnitelo con 24 timballini di farcia fina di pesce mista con ostriche e code di gamberi, oppure decorato coi medesimi. Alternate con gamberi interi, e salsate lo sterleto colla sua salsa, servendo la rimanente a parte.

1831. — Siqui grattinato alla Boiarda.

Questo pesce, di carni delicate, costituisce una delle vivande più apprezzate dai russi, e le trattorie (traktir) di Pietroburgo ne fanno come una specialità, avendone sempre dei freschi anche durante i rigori dell'inverno.

Svuotate, disquamate e lavate 2 *siqui*, sopprimetene le natatoie, ed asciugateli tra due pannolini. Burrate il fondo d'un piatto per grattinaggio, spargeteci sopra 2 cucchiaiate di scalogni triti e qualche pugillo di funghi (*gribouis*) freschi, anch'essi tritati; deponete i pesci sulla lettiera preparata, salate leggermente, velateli con un decil. di salsa bruna, lievemente legata e ridotta col vino; spolverate con tritura di scalogni e funghi, come per la lettiera, e con midolla di pane grattato e prezzemolo trito; spingete il piatto a forno moderato, e fate cuocere e grattinare i pesci durante 15 minuti. Serviteli caldi nello stesso piatto d'argento.

1832. — Siqui affumicato alla Finlandese.

Scegliete un grosso *siqui* affumicato, staccatene i filetti, tagliateli a fette, e disponeteli su d'un piatto, riformandoli; velate il fondo del piatto con una salsa così preparata:

Salsa alla Finlandese: Ponete in una terrina, 2 cucchiaiate di mostarda inglese, lavoratela con un cucchiaio di legno o d'osso, ed incorporatele, poco a poco, mezzo bicchiere

d'olio d'oliva, alternando le goccie d'olio con altrettante goccie di buon aceto d'Orleans; finite la salsa con un grano di sale ed un pizzico di zucchero.

NB. — I filetti di *siqui* fanno parte dei *Zarakuski* o Fuori d'opera russi.

Del Temolo.

Questo squisto salmonide, che assomiglia molto alla trota comune, ma che ha la testa più affilata, è il *Thymallus vexillifer* d'Agassiz, che i Francesi designano col titolo di *Ombre comune* (da non confondersi coll'*Ombre Chevalier* od Umbla), e in dialetto lombardo *Témol*; sulla riviera del Verbano i pescatori chiamano *Strisôl* i piccoli, e quando sono un po' più grossi (della lunghezza di circa un decim.) *Marônscei*. Frequenta il temolo le acque correnti e piuttosto frigide, al pari della troterella montanina, e raramente trovasi nei laghi grandi nostrani. Eccellenti i temoli del Ticino, del Verrasca, della Moggia, della Morobbia, del Brenno, e quelli del Bellinzonese, del Bellunese, del Casentino toscano, e simili riviere montane.

Inquanto alla squisitezza delle sue carni, pareggia quella delle trote montanine, vivendo nello stesso ambiente e nutricandosi colla stessa pastura o *plankton*. Convengono per la loro leggerezza anche agli stomachi deboli. Le sue carni hanno il profumo del timo, donde il suo nome di *Thymallus*. Vengono ammanniti i temoli come le trotelline e comunemente cotti in una marinata, oppure fritti nel burro, impanati all'inglese od alla Duglerez, alla Colbert, alla Mugnaia, alla Mastro d'oste, ed anche sulla graticola, con salsa.

1833. — Temoli alla Ticinese.

Prima condizione, che siano freschissimi; puliteli, lavateli, asciugateli con garbo; poneteli a cuocere con burro, vino bianco dei « crotti » di Caprino, poco sale e pochissimo pepe; scolateli ed asciugateli; passateli nell'uovo e nel pangrattato, quindi poneteli a grillettare in una tegghia di pirofila o fiamminga d'argento con burro depurato; appena avranno preso bel colore, cospargeteli con salsa di pomidoro, aggiungendo dei piccoli funghi in addobbo di Soresina ed olive d'Ascoli enucleate; finite la salsa con pezzettini di burro freschissimo e qualche goccia di sugo di limone.

Delle Tinche.

La *Tinca vulgaris* appartiene alla numerosa famiglia dei ciprinoidi, come i carpioni; alligna abbondantemente nelle acque stagnanti dei paduli, dette *bolle*, quantunque la si riscontri anche nelle pure acque dei laghi e più raramente in quelle correnti dei fiumi.

Rinomate sono in Italia le tinche dei laghi: di Bolsena, di Monterosi, del Trasimeno, di Lugano, di Muzzano, d'Origlio e del laghetto di Varese in Lombardia, dove, nella così detta « *Isola dei tinchetti* », vi è una trattoria rinomata per apprestare questi pesci ai buongustai domenicali. Le tinche lombarde hanno colore giallo dorato comune.

La tinca, come pure il carpione, presentano il raro fenomeno di ruminazione, tra i pesci. Il cibo, giunto nel ventricolo, viene rinviato nella faringe, con movimenti antiperistaltici (come quelli che in noi eccitano il vomito), e dai denti faringei — speciali a tal uso — ulteriormente triturato.

La tinca dev'essere tenera e ben nutrita. Come stagione propizia, va mangiata di maggio, ed il luccio di settembre, come ammonisce il proverbio toscano, che dice anche essere ottima la testa della tinca. Così, pure, non potendola ottenere di acqua corrente, si deve sempre averla viva, per lasciarla sgorgare durante una settimana circa, dentro acqua corrente e limpida e privarla di quel gusto di limo, così ostico al palato, oltre all'operazione dello slimacciamento, già da noi descritto a proposito del *Balbo*. In Francia, generalmente, la tinca (*Tanche*) è meno stimata che da noi, dove in alcune regioni del Piemonte, della Lombardia, del Veneto, dell'Emilia, della Toscana, se ne fa, anche popolarmente, un grande consumo, particolarmente cuocendola allo *zimino*. I cuochi francesi impiegano la tinca sovente quale ausiliaria delle marinaresche (*matelotes*), ma anche l'ammanniscono da sola, al *grattino*, alla *mugnaia*, alla Bercy, ecc. ed in generale la si prepara come tutti gli altri pesci.

La testa della tinca è ottima per fare sughi, brodi, fondi e simili, come accenna il detto toscano: « La tinca disse al luccio: val più la mia testa che il tuo buccio » (per busto o corpo).

La tinca va in fregola nel giugno e nel luglio e specialmente allora prendesi in maggior quantità. Può arrivare fino al peso di 6 Kgr., quantunque siano più rimarchevoli quelle di 3 o 4 Kgr.

1834. — Tinchetti alla Varesina.

Fate un battutino con cipolla, aglio, prezzemolo, sedano, carota ed erbe odorifere: lauro, serpillo, origano, timo, salvia, ecc. Ponetelo in una tegghia con olio, e quando avrà preso colore, unitegli le teste delle tinche tagliate a pezzettini. Aggiungeteci sale e pepe, e fate rosolare lentamente. Bagnate poscia con sugo di pomidoro ed acqua o, meglio, con essenza di pesce. Lasciate bollire lentamente per 20 minuti, indi passate il fondo.

Nettate i tinchetti, mozzate loro le pinne e la coda. Ponete sul fuoco una tegghia nella quale avrete versato dell'olio; appena quest'ultimo incomincierà a soffriggere, aggiungetegli i tinchetti; lasciateli rosolare da ambe le parti, conditeli con sale e pepe; addizionate, poco per volta, il sugo preparato. Servite i tinchetti con contorno d'erbaggi di stagione (spinaci, pisellini, girelli di carciofi, ecc.), previamente lessati a vapore, indi posti nel sugo dei pesci.

1835. — Tinca alla Polletta (*Tanche à la Poulette*).

Prendete una bella tinca fresca di fiume o di lago, oppure, se di stagno, fatela slimacciare all'istante, finchè è ancora viva, per qualche minuto nell'acqua bollente e leggermente salata. Quindi squamatela, svuotatela, toglietele le branchie e ponetela nell'acqua fredda, lasciandovela 15 minuti. Sgocciolatela poscia e tagliatela a pezzi.

Affettate sottilmente una cipolla; mettetela in una casserola con un pezzo di burro fresco; lasciate crogiuolare un istante, quindi poneteci i tronconi del pesce, aggiungendovi alcune fronde di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, un chiodo di garofano, timo, lauro, basilico, sale e pepe. Bagnate con due bicchieri di ottimo vino bianco, situate la casserola su fuoco piuttosto vivo, lasciando bollire fino a perfetta cottura.

Ritirate poscia il pesce, tenendolo in caldo. Sgrassate la cozione, passatela per staccio; riponetela nella casserola, che situerete sull'angolo del fornello per far ridurre dolcemente la cozione, alla quale mischierete qualche cucchiaiata di salsa vellutata di pesce. Quando la salsa sarà ridotta a sufficienza, ritiratela dal fuoco, legatela con due tuorli d'uovo e panna fresca e passatela per staccio. Versate la salsa sui pezzi di tinca; aggiungete all'intingolo qualche testa di fungo cotto e delle cipolline ben ridotte a gelo, con burro, acqua, sale ed un pizzico di zucchero, osservando però che non abbiano preso colore. Evitate puranco che l'intingolo raggiunga i primi bollori, ed al momento di

servire, impiattate i pezzi di tinca; cospargeteli colla salsa e contornateli colle cipolle, coi funghi e con crostini di pane fritti nel burro.

Delle Trote e dei Salmorini.

La trota comune, *Trutta* dei naturalisti, appartiene ai salmonidi; infatti alcune varietà di lago vennero denominate dai naturalisti moderni: *Salmo Fario, Salmo trutta lacustris, Salmo marmoratus, Salmo alpinus*, ecc. Predilige, come il *Temolo*, le acque chiare, fredde, correnti, nelle quali nuota quasi sempre contro corrente. Saporite sono le così dette troterelle montanine (*truttèl* nel dialetto lombardo, o trota di fontana), cioè dei fiumi, ruscelli e laghetti alpini (*Trutta fario*), tra le quali, in Italia, menzionerò quelle del Sarca, del Tovel nel Trentino, del Bienta, del Roppolo e Viverone, quelle del Casentino e dell'Appennino Toscano e del Frignanese, tra i quali il lago di Ventasso; dell'Agogna, del Toce, del Brembo in Lombardia, quelle del lago Palù nella Valtellina, del Boitone in Valcamonica e quelle della Certosa di Pesio (Cuneo), d'Oropa e dei laghi del Monviso in Piemonte; della Gordolasca, della Bevera, della Briga, ecc. nelle Alpi marittime ed in quelle dell'alta Liguria. Nel Canton Ticino vi è la trota ovunque, nelle regioni montane; ottime quelle dei laghetti del Gottardo e di Piora (1).

La *trota di lago*, che trovasi in parecchi laghi d'Europa, specialmente nel lago di Ginevra, dove talvolta raggiunge il peso di 20 Kgr. ed in quelli di Lombardia e del Canton Ticino: Ceresio, Verbano, Lario, Garda, ecc., nonchè nei fiumi alpini, che rimontano, perciò dette « trote di monta », specialmente negli affluenti del Ticino: Ticinello, Brenno, mentre più sopra s'arrestano e non si riscontra che la trota comune, detta *invernenga*. Così, pure, per l'Adda e per i suoi affluenti alpini, nonchè pei laghi da essi formati.

Nella Svizzera sono rinomate le trote dei laghi di Sel-Alp-Lowertz, Oberalpo, Zug e dei Quattro Cantoni. Presentano queste trote un corpo più lungo di quello della trota comune, e tanto spesso da parer quasi cilindrico; il dorso ha tinta grigio perla, che passa sfumando all'azzurrognolo ed al verdastro (2); i fianchi sono di un grigio pallido macchiettato di nero, la parte inferiore è d'un bianco d'argento e negli individui giovani si veggono macchie rosse, mentre in quelle montanine sono sempre visibili ed abbondanti quelle macchiette caratteristiche rosee ai fianchi, come le macchie di ferro sulla lingeria di bucato.

Come varietà di trota — ora che la cucina americana è in *auge* — ne menzionerò una speciale, saporitissima del basso Canadà, molto stimata a Quebec, dove è considerata il più ghiotto boccone che si possa mangiare. E la *Ouananica*, specialità del lago San Giovanni. La si appresta farcita, contornata da ostriche allo spiedo (« Angeli a cavallo »), con salsa americana.

---

(1) *Le trotelle del Ticino, trasportate nei laghetti di Piora — scrive il prof. Pavesi — cangiarono tosto di colore, d'aspetto e di peso; assunsero i caratteri del* Salmo alpinus *o del* Salmo marmoratus, *che i tedeschi chiamano* Bergforelle *o* Alpenforelle, *cioè acquistarono grandi macchie rossastre sulla testa, fascie brune, rossastre e verde-aurato sui lati del corpo, frammiste e marmorizzate dall'argenteo-aurato, ventre bianco o leggermente roseo (come quello delle rane) con sfumature più o meno estese di nerastro, a guisa di marmorizzazioni. — Così, pure, la trota del Lago Maggiore, cioè la* Trutta lacustris, *trasportata in regioni elevate, come sopra Vira e Piazzogna, si arrestò nel suo sviluppo e mutò di colore, tanto da assumere quello della* Trutta fario. *Mentre le troterelle di ruscelli montani, trasportate nei grandi laghi, assumono caratteri ancor più variati e stature grandi.*

(2) *Alcuni pescatori di Locarno riferirono al prof. Pavesi del Liceo di Lugano, che da qualche anno prendono, ma rarissimamente, delle trote a dorso molto arcuato, ed altre simili al Cavedano, di un colore azzurrognolo sul dorso. Il chiarissimo professore suppone che questa varietà di trote appartenga al genere* Coregonus, *che manca al sud delle nostre Alpi, mentre è sì comune e ben rappresentato nella Svizzera interna. La prima varietà somiglierebbe, per avventura, stando al carattere di gibbosità dorsale accennato, al* Coregonus hiemalis *o* Gravenche *del lago di Ginevra; ma crede piuttosto a qualche trota comune mostruosa; inquanto alle seconde, egli suppone possano appartenere al* Coregonus Wartemanni *o Lavareto, importato in Italia dal prof. De-Filippi dell'Università di Torino, ed immesso nei laghi nostri: Lariano, Verbano, ecc., dove fece buonissima prova.*

Le trote, sia di riviera che salmonate (salmorini), si prestano ad essere cucinate in varie maniere, e trattate, sia: all'*azzurro*, che *alla russa*, in *Coulibiac*, alla *mugnaia*, col vin rosso, alla *mode de Vaucluse*, alla *Gavarnie*, alla *Mastro d'oste*, alla *Mantovana*, all'*Ussera*, ecc. Così pure sono eccellentissime le trote disossate e quelle preparate come « spumettine », ossia *mousselines*, tanto all'*Alessandra*, quanto all'*Elvezia* (Ondine rosate), che alla *Tosca*, come si pratica pel salmone.

Trota di mare (detta *Traggina* dai Liguri), così designata quando viene pescata nei fiumi ed altri corsi d'acqua che rimonta all'epoca della fregola, sotto il nome di Trota salmonata o Trota rosea. Essa è una varietà della specie e non un prodotto d'incrocio o meticcio della Trota col Salmone, come molti credono; tuttavia la trota rosea si differenzia dalla comune per avere la testa più piccola; il padiglione delle branchie meno largo, le scaglie più grandi; le pinne natatoie, sopratutto quelle dorsali, più corte; il suo colore è grigio-ceruleo sul dorso, argentato ai fianchi e d'un bianco candido al disotto; le natatoie dorsali grigiastre e picchiettate di nero, la coda semilunata e più falcata che quella della trota ordinaria e di colore più cupo e senza macchie. Vive alternatamente nelle acque dolci e salate, giace nei fiumi e quando è di una certa grossezza scende al mare per risalire nuovamente in fiume all'epoca della fregola.

La migliore epoca per le trote salmonate comprende i due ultimi mesi di primavera e le 5 a 7 prime settimane d'estate. (Le migliori trote salmonate provengono dal Reno, dall'Ill, dalla Mosella, dalla Mosa, dal Pò). Il suo tempo di fregola, essendo terminato dall'epoca di marzo, perciò le qualità sapide e squisite di questo pesce, così delicato e gustoso, possono essere apprezzate fino ai primi giorni d'agosto; in seguito la sua carne diviene filacciosa. Anch'essa deve essere cucinata più fresca che sia possibile, e trasportata, sopratutto d'estate, con molta cura, in apparecchi frigoriferi.

Modo di procedere per ben allestire le trote. — Le piccole trote di fiume, che sono destinate sulla graticola o ad essere fritte nell'olio, non hanno bisogno d'essere raschiate; basterà togliere loro le così dette orecchie, accorciare le alette e nettarle dalle interiora.

Per pulire le grosse trote, occorre raschiarle, levar loro le orecchie e le alette, accorciare un poco la coda e sbuzzarle. Fate in modo d'evitare il taglio che tanti, poco pratici, praticano sopra il ventre della trota per levarne le interiora; i più abili levano le interiora dalle branchie o orecchie, aiutandosi col coltello e col manico a uncino d'una piccola paletta. Ciò fatto, si lava in acqua fredda la trota, e legatale la testa con funicella si pone nella navicella.

Se volete poi avere una trota imbianchita, dopo averla allestita come sopra, bisogna che la mettiate sopra un asse, bagnandola con acqua bollente, poco per volta, raschiandola poi subito; pulita così da una parte, fate altrettanto dall'altra, ma sempre lestamente, e l'acqua bollente non passi più d'una volta sulla trota, perchè c'è pericolo che la pelle si rompa. Dopo, lavatela con acqua fredda ed avrete una trota bianca e di bell'effetto.

1836. — Trota salmonata alla Romana.

Pulite ed imbianchite una trota salmonata; ponetela sul graticcio d'una navicella, copritela con falde di lardo; bagnatela sino a coprirla con metà essenza di pesce e metà vino bianco; ponetela sul fuoco, e quando bolle, ritiratela di fianco al fornello, in modo che il liquido si conservi sempre del medesimo grado di colore, e ciò per non meno di un'ora, secondo la grossezza del pesce.

Al momento di servire, ponete su piatto un crostone di riso, di forma ovale, ben intagliato ed un po' incavato. Su questo incavo, stendete uno strato di farcia di pesce, che farete rapprendere al forno. Scolate la trota, collocatela sul crostone di riso, affrancandola mediante diverse asticciuole. Guarnite con piccoli gamberi cotti nel vino di Barolo. Circondate la trota con foglie di prezzemolo ben disposte sul crostone di riso, ed alla base di questo ponete un giro di crostatine di patate alla duchessa, e riempite con una dadolata o salpicone di piccole code di gamberi, piccole punte d'asparagi e carote tornite col cucchiaio in forma di piselli. Legate il tutto con vellutata ben ristretta. In capo al piatto ponete due gruppi di scampi fritti alla romana. Riducete una parte della cozione della trota, unendole una cucchiaiata di vellutato e qualche cucchiaiata di confettura di

pomidoro, acciocchè la salsa divenga di color rosa. Passatela per stamigna, ultimatela con burro, due tuorli d'uovo ed una cucchiaiatina di *Worcester sauce*. Salsate leggermente la trota, fissandole sul centro della schiena una elegante asticciuola fatta con rape e carote intagliate artisticamente; versate un po' di salsa sul piatto, in giro alle crostatine, e la rimanente servitela in salsiera a parte.

1837. — Trota salmonata alla Walter-Scott (1).

Prendete due trote salmonate, una grossa ed una piccola. Praticate sul dorso della più grossa un intaglio a scavo che per lunghezza e larghezza possa contenere otto piccoli medaglioni sovrapposti, dovendo questa servire da zoccolo. Fatela cuocere senza bollore avendo cura che non si rompa la cute restante.

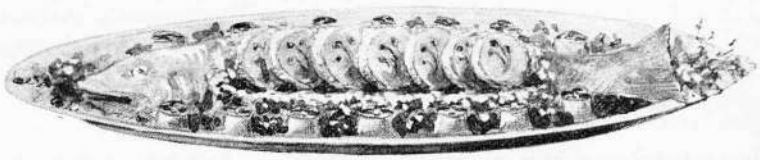


Fig. 69 — Trota salmonata alla Walter-Scott.

La carne della piccola trota e quel po' di polpa che avete tolto dalla più grossa, tritatele ben fine e conditele con sale, pepe, noce moscata e sugo di limone per fare i summentovati medaglioni che cuocerete nel burro, in recipiente ricoperto di carta imburrata. Ritirateli appena cotti, e lasciateli raffreddare; freddi, passateli in una salsa *Chaufroix* ravigottata. In un piatto d'argento adagiate la trota ben lucidata con gelatina e spruzzata d'uova di astaco, ben rosse, passate per setaccio, e sul dorso della medesima piazzate i vostri medaglioni decorati a piacere con un cordone di gelatina trita attorno. Guarnite il piatto con piccole insalatine russe a forma di boccatine lisce e tonde, decorate con tartufo e losanghe di peperoni rossi o gialli di Voghera; il tutto ben lucidato avanti di guarnire il piatto. Servite, a parte, una salsiera con salsa *Chantilly*, nella quale avrete aggiunto qualche cucchiaiata di buon vellutato di pesce (*V. figura 69*).

1838. — Trota alla Chambord.

Allestite una bella trota, e riempitele il ventre con una farcia di pesce. Picchiettate da un lato la trota con dei tartufi neri; involgetela in fette sottili di lardo, e ponetela sul graticcio d'una navicella, sul cui fondo avrete messo dei legumi tagliati a fette sottili. Salate e lasciate cuocere la trota al coperto, finchè i legumi incomincino a rosolare; indi bagnate con mezzo litro di vino bianco ed essenza di pesce. Continuate a cuocere la trota, cospargendola sovente col suo fondo.

Preparate dei chenelli di farcia di pesce, modellateli col cucchiaio, e decorateli con tartufi neri. Cotta che sia la trota, ponetela sul piatto, contornatela co' chenelli,

(1) *Il più celebre romanziere del mondo. Nacque a Edimburgo in Scozia nel 1771, visse fino al 1832. Scrisse innumerevoli romanzi, poemi, articoli letterari, e perfino una* Storia della Scozia.

ostriche, cappelle tornite di funghi e tartufi neri interi, sbucciati e cotti nel Marsala. Riducete la cozione della trota con salsa Normanna; passate per la stamigna, e servite salsando la trota e le guarnizioni, meno i tartufi, che occorrerà pennellarli con gelo di pesce.

1839. — Trota salmonata alla Brillat-Savarin.

Allestite una trota del peso di circa 3 chilogrammi, poi imbianchitela come s'usa per le trote, imbrigliatele la testa e ponetela sul graticcio d'una navicella con larghe falde di lardo ed aggiungete un mazzetto di prezzemolo, grani di pepe schiacciato, sale, una manciata di minuzie di funghi freschi; bagnate la trota con una bottiglia di vino del Reno e fondo di legumi (*mirepoix*); fate in modo che col vino ed il fondo la trota sia quasi coperta. Disponete sopra un foglio di carta burrata, ponete la trota a cuocere. Nel frattempo affogate in acqua calda tre dozzine di gamberi grossi; scorticate loro la coda senza deteriorarli. Riducete due tazze della cozione del pesce, unendovi eguale quantità di cozione di funghi, qualche cucchiaiata di confettura di pomodoro e di besciamella;

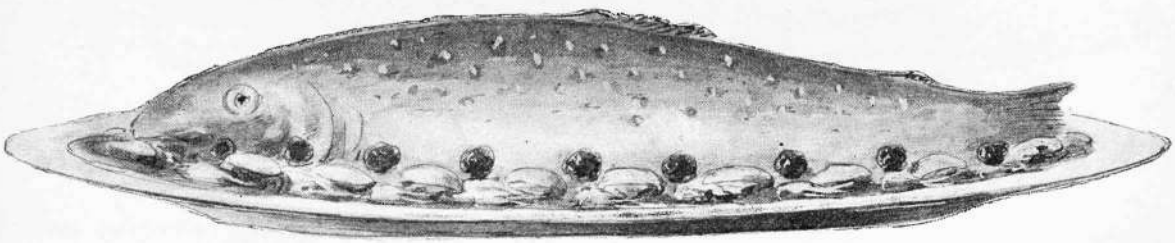


Fig. 70 — Trota salmonata alla Brillat-Savarin.

passate quindi per stamigna ed ultimate con un pezzo di burro fresco ed una punta di pepe di Cajenna. Levate la trota dalla navicella, pulitela e fatela scivolare su piatto lungo adatto; guarnite la trota con tartufi neri, torniti e cotti; funghi di eguale grossezza, torniti e cotti in bianco; i gamberi con le code ripiene di una farcia fina di pesce, alla quale avrete mischiate le code dei gamberi tagliate a dadolini e dei funghi cotti nel Marsala e tritolati. Questa guarnizione dovrà essere disposta in corona, e cioè: prima i tartufi appoggiati sulla trota, i funghi contro i tartufi, i busti dei gamberi contro quest'ultimi, in modo che ne risulti una triplice corona: bianca, rossa e nera. Salsate la trota con la salsa che avrete preparata e servite la rimanente salsa a parte (*V. figura 70*).

1840. — Trota salmonata nel laghetto, alla Maddi (1).

Cuocete, nello Sciampagna, una bella trota salmonata insieme ad un fondo chiaro di pesce. Lucidatela con gelatina. Rivestite un tampone con un composto di gelatina sbattuta colla frusta, sul ghiaccio, come una meringa. Guarnite il pesce con ostriche marinate con mostarda diafana francese, all'essenza d'acciughe e poche goccie di limone, ricoprendole con una maionnesa montata colla panna. Tramezzate le ostriche con code di

(1) *Esimio capo cuoco siciliano; solerte ed artistico collaboratore e redattore di varie Riviste d'Arte Cucinaria.*

quei gamberi detti « imperiali ». Tutto intorno al pesce, spianate un laghetto confezionato con limpidissima e bianca geladìa di pesce. Accompagnate la trota con una salsiera, a parte, piena di maionnesa accentuata colla mostarda di Dijon e addizionata con caviale. Questa vivanda serve per mensa fredda. Il soggetto d'ornamento, cioè il pescatore colla fiocina, come nel disegno (*V. figura 71*), verrà modellato in burro.

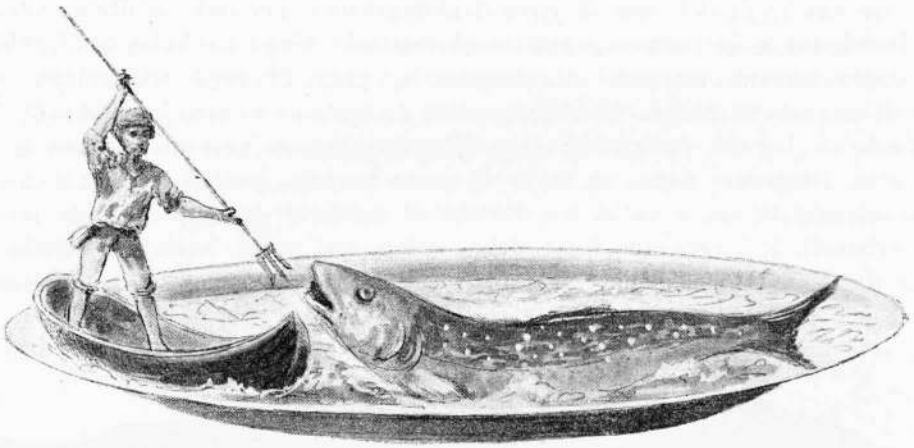


Fig. 71 — Trota salmonata nel laghetto alla Maddi.

1841. — Trota salmonata del Benaco.

Pulite per bene una trota fresca del lago di Garda (Benaco), imbianchitela, imbrigliatele la testa, e dopo averla posta sul graticcio della navicella, bagnatela completamente con brodetto al vino bianco di Conegliano. Ponete la trota a cuocere, ed appena il liquido alzerà il bollore, ritiratela su fuoco moderato affinchè non bolla più, ma che il liquido si mantenga sempre allo stesso grado di calore, e ciò per circa un'ora.

Togliete due tazze della sua cozione, che farete ridurre con altrettanta vellutata di pesce e cozione di funghi. Passate la salsa per stamigna; ultimatela con panna fresca, burro di gamberi ed un nonnulla di pepe di Cajenna.

Al momento di servire, fate scivolare la trota su piatto adatto. Circondatela con una macedonia composta di funghi cotti, tagliati a dadi, code di gamberi, piccoli chenelli di farcia di pesce, foggiati col cornetto, qualche filetto di sfoglia, cotto nel vino bianco, pure tagliato a dadi, e dei pisellini ben verdi; il tutto legato con salsa besciamella. Contornate la macedonia con boccatine in pasta sfoglia ripiene con un passato di funghi. Velate la trota colla salsa preparata, inviando la rimanente, a parte dentro salsiera. Ponete nelle branchie del pesce tre asticciuole disposte a ventaglio, guarnite con un fungo, un gambero ed un chenello modellato col cucchiaio.

1842. — Trota alla Francese.

Raschiate una bella trota, svisceratela e ponetela sul graticcio d'una navicella. Bagnate con mezzo litro di vino Chablis oppure di Capri ed altrettanto di essenza di pesce. Aggiungete delle minuzie di funghi, sale, pepe e mazzetto guarnito. Lasciate cuocere la trota, cospargendola sovente col suo proprio fondo.

Per servire la trota, fatela scivolare su d'un piatto, contornandola con gamberi cotti in brodetto e con delle tortoline di patate alla Duchessa, panate, fritte, svuotate e riempite con una dadolata di gamberi, ostriche ed arselle di mare, il tutto legato con vellutato di pesce. Riducete il fondo della trota con del vellutato; finitelo come si è detto per la salsa Normanna, e passatelo per stamigna. Dividete la salsa in tre parti; una la lascierete bianca, un'altra la colorirete con burro di gamberi e la terza con burro alla Montpellier. Salsate simmetricamente la trota; decoratela con lame di tartufi neri e servite.

1843. — Fette di Trota alla Borromeo (1).

Allestite una trota mezzana, tagliatela in fette, salatela d'ambo le parti, fetta a fetta, avviluppatela così in un quadrato di carta unta d'olio d'oliva e collocatela sul graticcio

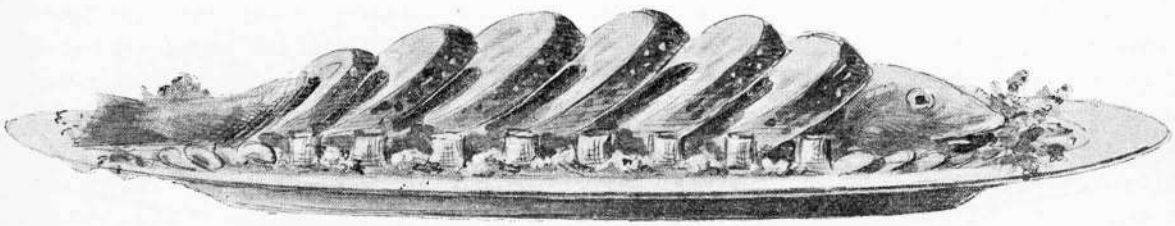


Fig. 72 — Fette di trota alla Borromeo.

d'una navicella. Mezz'ora prima di servire la trota, fate bollire nella navicella acqua e aceto con fette di limone e legumi; tuffate le fette di trota nella navicella per 10 minuti, poi ritiratela dal fuoco e serbatela sul fornello ancora 20 minuti. Scolate, pulite le fette, e disponetele su piatto con tovagliolo, ricostruendo intera la trota (della quale avrete pure fatto cuocere la testa). Contornate la trota con crostatine riempite d'una dadolata fatta con funghi, code di gamberi e tartufi, intercalando le crostatine con cespugli di prezzemolo e patatine a foggia d'olive, lessate. Servite a parte una salsa capperata (*V. fig.* 72).

1844. — Trota alla Ginevrina.

Preparate una trota. Ponetela sul graticcio d'una navicella, il cui fondo avrete spalmato di burro e cosparso con un fondo di legumi tagliati a dadi e delle minuzie di funghi. Salate la trota, copritela e fatela partire a forno vivo. Appena il fondo incomincia a ridursi ben ristretto, bagnate con mezzo litro di buon vino rosso. Ricoprite la trota, arrosatela sovente col suo fondo, ed a mezza cottura aggiungete due dozzine di grossi gamberi. Quando la trota sarà cotta, fatela scivolare su di un piatto, contornatela coi gamberi, teste di funghi e patatine al naturale. Riducete la cozione della trota con della salsa spagnuola magra ed essenza di funghi. Passate la salsa per la stamigna, burratela, e con essa ricoprite la trota, oppure servitela a parte.

---

(1) *Nobile antica famiglia lombarda; già principi regnanti delle Isole Borromee, nel Lago Maggiore. Tra i suoi componenti conta San Carlo Borromeo, già arcivescovo di Milano, al tempo della calamitosa peste che afflisse la città ambrosiana, descritta dal Manzoni nei* Promessi Sposi.

1845. — Trota sulla graticola con salsa d'acciughe.

Prendete una trota ben fresca, del peso di due chilogrammi; tagliate le alette, le orecchiette e squamatela; quindi praticate un piccolo taglio nel ventre per togliere le interiora; lavatela bene e asciugatela; tagliatela in tante rotelle dello spessore di 2 cent. e, senza spostarle, marinate la trota in un gran piatto con olio, sale, pepe, limone, sedano, foglie di prezzemolo e qualche fetta di cipolla. Dopo un'ora di marinatura, fatela rostire sulla graticola, a fuoco lento, avvertendo di non scambiare le fette onde poterla ricomporre e presentare come se fosse intiera. Disponete le rotelle sopra un piatto lungo, principiando dalla testa, che avrete fatta cuocere pur essa sulla graticola. Ricomposta la trota, guarnitela con patatine tornite in forma ovale e di uguale grossezza, cotte arrosto e fatte cascare a gelo con burro e prezzemolo e poco sugo di carne ridotto a gelo. Salsate la trota con salsa al burro d'acciughe e servite la rimanente in salsiera (*V. fig. 73*).

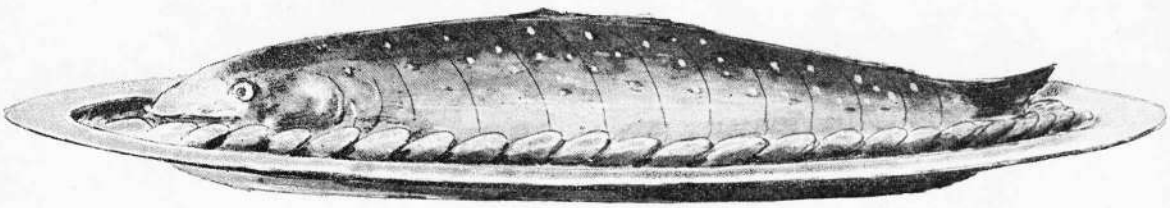


Fig. 73 — Trota sulla graticola con salsa d'acciughe.

1846. — Trota del Ceresio.

Prendete delle belle fette di trota; marinatele durante 2 ore con aglio, sale, pepe, cipolla, timo e lauro. Nel frattempo cuocete in brodetto due dozzine di grossi gamberi. Preparate dei filetti di pesce persico, che cospargerete con una farcia fina di pesce addizionata a delle fette di tartufi bianchi. Piegate i filetti, ponendovi, alla loro estremità, una zampa di gambero in modo da imitare una costoletta che, impanata, friggerete nel burro a tempo opportuno.

Preparate pure un rialzo di riso a due gradini. Scavatelo ed intagliatelo a piacere. Levate le code ai gamberi, sgusciatele, e coi carcami preparate un burro, come di pratica. A tempo opportuno fate rosolare le fette di trota col medesimo olio e le stesse verdure del marinaggio. Levate l'unto e bagnate con un bicchiere di buon vino bianco secco; aggiungete un'altra dozzina di bei gamberi ed ultimate la cottura cospargendo sovente le fette di trota col loro fondo, che a cottura ultimata passerete e ridurrete con del vellutato di pesce, panna fresca ed essenza di tartufi. Ultimate la salsa con una punta di pepe di Cajenna e col burro di gamberi; passatela, aggiungendovi le code dei gamberi.

Disponete le costolette di pesce persico, che avrete fatto friggere, sul primo gradino, e le fette di trota sul secondo. Contornate la base del rialzo con prezzemolo fritto e coi gamberi. Salsate le fette di trota colla salsa preparata, evitando d'imbrattare le costolette di pesce persico. Guarnite due asticciuole con un tartufo nero ed un gambero, fissatele alle due estremità del gradino; ponete in salsiera il rimanente della salsa e servite.

1847. — Trota alla Reale.

Su d'un fondo di legumi e ritagli di tartufi fate cuocere la trota, innaffiandola con vino di Madera oppure con malvasia di Lipari; toglietele poscia una parte della pelle. Lucidate a gelo leggermente la trota sulla bocca del forno. Riducete la cozione e legatela con due o tre decilitri di vellutata magra. Dividete la salsa in due porzioni, una la terminerete con burro d'acciughe, ed all'altra amalgamerete del passato di tartufi ben neri. Disponete la trota su d'un rialzo in riso frastagliato. Ricopritela simmetricamente colle due salse, contornatela con gamberi e con bocconcini di pasta sfoglia ripieni di un intingolo di tartufi neri, gamberetti ed ostriche, il tutto legato colla salsa d'acciughe.

1848. — Trota farcita alla Olandese.

Prendete una bella trota fresca, preferibilmente salmonata, di un Kgr. e mezzo circa; svuotatela per le branchie, senza fendere il ventre; squamatela e mettetela durante 30 minuti dentro del latte freddo. Preparate nel frattempo una farcia con polpa di pesce persico o di luccio o di altro pesce di riviera (oppure anche di mare, come il merlango), cotto in acqua con poco sale, procurando di ottenerla priva di lische. Ponete la polpa così mondata in un mortaio; fate ammollire nel latte tiepido della midolla di pane, che, ben strizzata e spremuta, aggiungerete alla polpa di pesce, pestandola insieme nel mortaio, addizionandole un po' di burro, del prezzemolo finamente trito, ottenendo una pasta o manteca ben liscia, alla quale aggiungerete due uova fresche; gustate con sale e pepe. Ritirate la trota dal latte; fatela sgocciolare su d'una salvietta; riempitela per l'apertura delle branchie con la farcia ottenuta, ed imballatene la testa con mussolina.

Deponete la trota nella pesciaiuola; inondatela con un brodetto confezionato con vino bianco, tanto da esserne coperta; salate. Coprite e fate partire a fuoco moderato. Appena l'ebollizione s'inizia, diminuite il fuoco e lasciate che la cottura continui con semplice fremito. Poco prima della fine della cottura, fate friggere dei latteruoli di carpione. Ritirate la trota, sgocciolotela, pennellatela con burro fuso, deponetela in un piatto lungo e disponete a lei d'intorno i latteruoli fritti e dei gamberi cotti nel brodetto. Servite a parte una salsa olandese in salsiera.

1849. — Trote alla Quintino Sella (1).

Disossate delle trote medie, sopprimendo la spina e lasciando solo i filetti; riempitele di farcia di pesce persico e lame di tartufi; ricostituite le trote; circondatele con filo onde non abbiano a scomporsi; fatele affogare in un fondo aromatico al vino bianco e cozione di funghi; bagnate sovente col liquido di cottura. Sbrigliate, impiattate e velate i pesci con salsa all'Italiana addizionata colla cozione passata e ridotta.

1850. — Troterelle alla Mugnaia (*à la Meunière*).

Prendete delle troterelle montanine, oppure dei temoli (vivi se è possibile). Svuotatele per il ventre; tagliate loro le natatoie, disquamatele, salatele ed infarinatele. Fatele cuo-

(1) *Illustre mineralogista, alpinista ed uomo di Stato; nativo di Mosso nel Biellese. Fondò un museo di mineralogia nella Scuola degli ingegneri a Torino; promosse l'alpinismo, attinse, per il primo, le vette del monte Cervino; fu tre volte ministro delle finanze; propugnò saldamente la liberazione di Roma, malgrado egli fosse il capo della destra parlamentare. — Nel lago d'Oropa (Biellese) vi sono ottime trote.*

cere lestamente con burro depurato. Disponete le troterelle su d'un piatto e cospargetele con un pizzico di prezzemolo trito. Spruzzatele con mezzo limone e sugo di pesce ridotto a gelo. Al burro di cottura delle troterelle aggiungetene un altro pezzo; lasciatelo cuocere di color nocciola, ed al momento di servire, versatelo sulle troterelle. Potendo, è preferibile che questo piatto arrivi in presenza dei commensali, mentre il burro è ancora spumante.

1851. — Troterelle alla Camaldolese.

Disquamate, svuotate, lavate ed asciugate dieci troterelle montanine, oppure dei temoli (uno per cadauna persona). Mettete in una casserola un litro di vino di Montepulciano (od altro vino ottimo anche se non toscano), 4 o 5 grosse cipolle, 3 foglie di lauro, timo e prezzemolo in mazzetto, sale e pepe in quantità necessaria. Fate partire a fuoco vivo, lasciate bollire lentamente per 15 minuti. Togliete poscia le cipolle, il mazzetto aromatico, e ponete le troterelle in questo brodetto, lasciandovele cuocere lentamente per dieci minuti.

Qualche momento prima di servire, ponete le troterelle su piatto di servizio, disponendole in corona, colla coda dell'una sotto la testa dell'altra. Riducete il vino della cozione finchè sia in quantità sufficiente per salsare le troterelle; legatelo con una cucchiaiata di salsa spagnuola magra, ed ultimatelo con un pezzo di burro. Ponete nel centro del piatto dei crostini tostati. Versate su questi una parte della salsa e sulle troterelle versate il rimanente.

1852. — Troterelle " Club Alpino Italiano „.

Cuocete delle piccole troterelle dei laghi montani con vino bianco. Appena pronte, levate loro la pelle e ponetele su piatto. Col medesimo fondo delle troterelle fate cuocere una dozzina di gamberi. Riducete la cozione quasi per intero; unitela alla salsa col vino bianco, e versatela sulle troterelle. Contornate con chenelli di polpa di rane, gamberi e lamelle di tartufi neri.

1853. — Troterelle (" Farells „) alla Mingrelia.

Nella Mingrelia — regione Caucasica della Russia, nell'antica Colchide — vi sono — nei suoi laghi montani come pure in quelli d'Armenia — una varietà di troterelle, che i mingreliani chiamano *farells*, colle quali confezionano una vivanda molto gustata di cui ecco la ricetta; tanto più che si può applicare a qualsiasi trota ed anche ad altri pesci d'acqua dolce (1).

Nettate, come di regola, 8 a 10 troterelle montane; disponetele a guisa d'anello; cioè per modo che sembri che il pesce si morda la coda (simbolo arcaico dell'eternità, presso gli Egizî); ponete le trote in una fiamminga burrata. D'altra parte, avrete preventivamente preparato un soffritto (*mirepoix*), con unito uno spicchio d'aglio. Bagnate questo soffritto con del vino bianco secco ed aggiungete 2 cucchiaiate di passato di pomidoro ed un romajuolo di consumato, un po' di buon sugo di carne ridotto a gelo, il succo d'un limone, un mazzetto guarnito di finocchio, prezzemolo, timo ed una foglia di lauro, pepe malghetta ed un pizzico di zafferano. Salate leggermente. Lasciate cuocere

(1) *Formola di Mr. Ch. Bariére, autore della* Cucina Russa; *dal giornale* L'art Culinaire di Parigi.

questo intingolo 20 minuti; in seguito passatelo pel setaccio lasciandolo cadere sulle trote che porrete a crogiuolare lentamente, ben coperte, nel forno a calore moderato; bagnatele di quando in quando. Appena le trote saranno affogate a punto, passate il fondo — se occorre — per farlo ridurre; montatelo con burro fino e mettetelo da parte. Frattanto preparate del riso nel seguente modo: Prendete due cucchiaiate di riso che farete leggermente tostare, a secco, in una padellina; appena il riso comincia a biondeggiare, versatelo in un saltiero per bagnarlo, 4 volte il suo volume, con ottimo brodo nel quale avrete fatto infondere un pizzico di zafferano e passato nel colatoio coniforme. Gustate con poco sale e paprika; aggiungete un pezzo di burro e 3 o 4 scalogni triti e passati nel burro color nocella. Lasciate cuocere il riso 25 minuti nel forno, per modo che sia ben granato. Disponete il riso sul piatto e deponeteci sopra le trote all'istante di servirle. Aggiungete alla salsa dei capperini, e con essa salsate le trote; servite a parte ciò che rimane della salsa.

1854. — Medaglioni di Trota alla Scozzese.

Prendete due trote: una grossa ed una piccola; incidete il dorso della più grossa, e dopo averle rivoltata la pelle, fate un incavo lungo circa 20 centimetri e profondo 4. Cuocete questa trota in brodetto, indi lasciatela raffreddare nella sua cozione. Tritate la polpa della trota piccola, che non avrete fatta cuocere, insieme a quella che avrete levata dalla trota grossa praticandole l'incavo summenzionato; aggiungetele dei piselli freschi cotti, sale, pepe, noce moscata, ed il sugo d'un limone. Dividete questo composto in tante parti e fatene dei medaglioni del diametro di 5 centimetri e dello spessore di mezzo centimetro. Cuocete questi medaglioni nel burro, ma senza lasciarli colorire. Fateli raffreddare, indi passateli in una maionnesa ravigottata e leggermente collata. Decorateli con tartufi, bianchi d'uovo e gamberetti. Lucidate la trota grossa con gelatina, e mettetela su d'un piatto. Riempite il vuoto della trota con insalata alla Russa, e collocateci sopra i medaglioni. Contornateli con gelatina trita, e guarnite il piatto con stampini di insalata alla Russa e piccoli timballi di gamberetti con gelatina.

1855. — Spumettine di trota Elvezia.

Procedete come per le spumettine di salmone; affogatele, e situate un rotolino o coppietta (*paupiette*) di filetto di trota ad ogni capo. Salsate con una besciamella fina, accentuata e finita con burro di gamberi; ponete una lamina di tartufo su ogni spumettina ed un mazzetto di code di gamberi tagliate in due longitudinalmente, impiegando 4 code per ogni spumettina.

NB. — Per quelle rosate « alla Tosca », come per quelle « all'Alessandra », si procede come per quelle di salmone collo stesso titolo; sostituendo la polpa di salmone a quella di trota per quanto concerne la farcia, e la scaloppina di salmone con un mezzo filetto di trota.

1856. — Trota in galantina.

Preparate come di regola una bella trota salmonata; privatela delle spine, possibilmente senza troppo scomporla, indi imbottitela colla seguente farcia. Unite a della polpa di luccio, oppure di perca, eguale quantità di una fine dadolatina di tartufi neri e di code di gamberi, scaloppini d'anguilla, alcuni pistacchi bei verdi sbucciati, ed erbe fine;

amalgamate bene il tutto, aggiungendo un po' di vino di Marsala o di Malvasia di Lipari, qualche tuorlo d'uovo, sale, pepe e noce moscata. Con questo apparecchio farcite la trota, copritela con falde di lardone ed imballatela con della mussola; imbrigliatela e ponetela a cuocere nella navicella, con fondo di legumi e lardo e vino bianco di Capri o di Conegliano. Cotta che sia, lasciatela raffreddare nella sua cozione, indi disimballatela e sgrassatela. Disponetela in bella mostra su zoccolo in burro ornamentato, verniciatela a spicchi con gelo, e guarnitela completamente con crostoni di gelatina. Configgetele nel corpo qualche asticciuola guarnita con gamberi e tartufi neri cotti nel vino bianco.

1857. — Trota fredda con Sciampagna.

Preparate una trota di media grossezza; bagnatela con metà essenza di pesce, vino Sciampagna (od altro vino bianco o vermiglio fino). Lasciatela cuocere lentamente, tenendola sull'angolo del fornello. Scolate il pesce appena sarà cotto; passate il fondo ed aggiungetegli la colla necessaria. Fate bollire un istante, indi versate il fondo sulla trota che lascierete raffreddare finchè sarà divenuto gelatinoso. A questo punto levate la trota dalla sua gelatina, che chiarificherete secondo la consuetudine. Decorate la trota con tartufi neri, filetti d'acciughe, cetriolini e funghi. Consolidate la guarnizione con gelatina semirappresa. Velate indi completamente la trota colla gelatina, e ponetela in ghiaccio. Posate la trota su d'un rialzo in pane, ricoperto con burro e decorato; contornate con crostoni di gelatina ed uova sode farcite con del burro d'acciuga.

1858. — Troterelline alla Bojarda (*fredde*).

Fate rosolare leggermente una giuliana di porri, carote e cipolle. Bagnate con vino bianco, ed una tazza di brodo di pesce. Aggiungete le troterelle, lasciandole cuocere lentamente ed evitando l'ebollizione. Prima di ritirarle, aggiungete qualche foglio di gelatina. Lasciatele raffreddare, e disponetele sur un piatto. Aggiungete un bicchiere di vino di Porto alla cozione, e passatela per salvietta sterilizzata. Lavoratela su ghiaccio per mezzo d'un mestolo e quando sarà divenuta spumosa, versatela rapidamente sulle troterelle. Decorate con capperi, cetriuoli e filetti d'acciughe. Servite contornando le troterelle con stampini d'insalata alla russa.

1859. — Trota specchiata in acquario.

Fate cuocere una bella trota — come si è già detto precedentemente — in un brodetto di vino bianco, co' soliti aromi: carote, cipolle, picciuoli di prezzemolo, timo ed una foglia di lauro; lasciatela raffreddare nella sua cozione, fatela sgocciolare ed asciugatela — con infinita precauzione per non rompere la cute — tra due salviette. Guarnite il fondo d'uno stampo rettangolare, della forma di quei piccoli acquarî ad uso ornamentale delle stanze, con una certa quantità di gelatina semi rappresa; piazzate, nel bel mezzo, orizzontalmente, la trota col dorso nella gelatina oleosa; e disponete, tutto intorno al pesce, qua e là, delle gamberette, conchigliette scure, situate col dorso sulla gelatina, e dei ciuffi o mazzettini di prezzemolo ben verde coi gambi rivolti all'insuso; appena la gelatina sarà ben rappresa, riempite immediatamente gli altri due terzi della cassetta con altra gelatina, per modo che lo stampo sia colmo, avendo cura di circondarlo di ghiaccio per forzare la congelazione.

All'ultimo istante, cioè quando si dovrà servire la trota e che la congelazione dello specchio cubico sarà perfetta, ponete la cassetta nell'acqua calda, quindi rovesciatela su d'un recipiente piatto e rettangolare — un po' più grande di quello rappresentato dalla sezione della cassetta — che sarà destinato a formare il fondo dell'acquario, che verrà situato su artistico zoccolo, con motivi acquatici (*V. figura 74*).

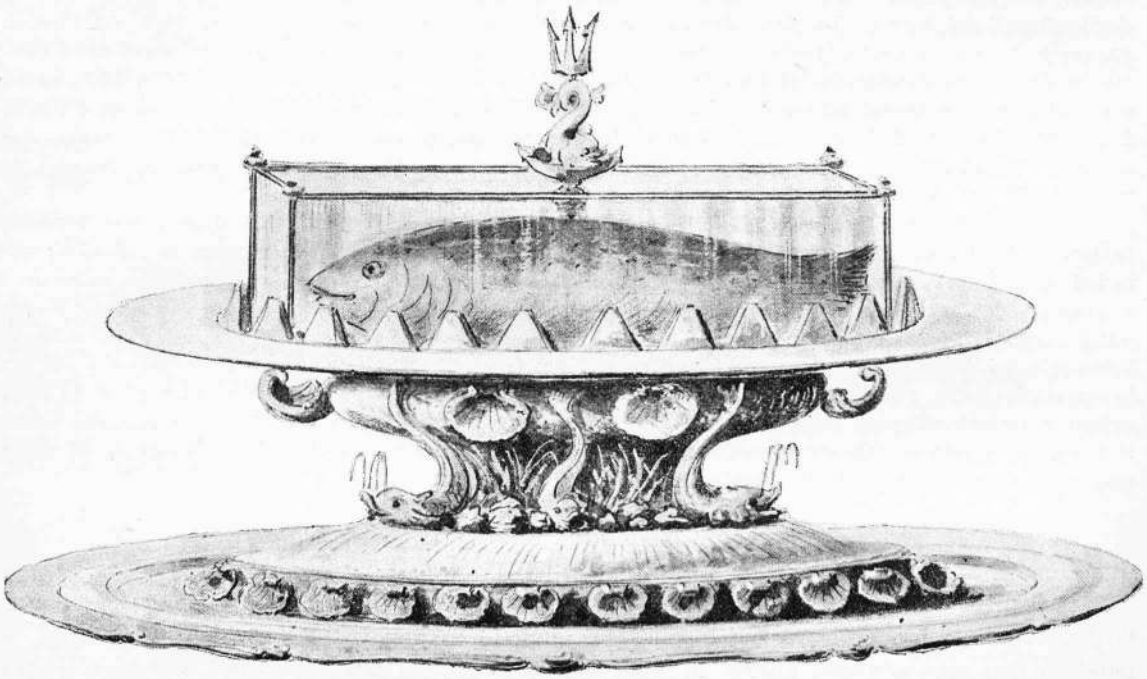


Fig. 74 — Trota specchiata in acquario.

Nello sformare, tenete delle salviette calde applicate contro le pareti dello stampo, ed appena il blocco gelato cede, ritirate le salviette, e con dei cannelli aspirate quel po' di liquido che è si prodotto colla fusione della gelatina più prossima alle pareti, nello sformarla. Crostonate il blocco gelato immediatamente, affinchè questo non coli; situate l'asticciuola nel centro sormontata da un motivo acquatico di fantasia, per maggiormente consolidarlo, e disponete, ai quattro angoli del blocco parallelepipedo, 4 bastoncelli in grasso o stearina, terminanti con pignette imitate, osservando che questi bastoni devono essere infitti nello zoccolo, onde contribuire a consolidare il blocco in geladìa, oltre che a completare l'acquario imitando, il più che possibile, quello vero.

Dell'Umbla o Cavaliero.

L'Umbla (*Thymallus salmo*), detta *Ombre* dai Francesi (da non confondersi coll'Ombrina o trota di mare), appartiene ai salmonidi. Di Umble se ne contano fino ad 8 specie, che appartengono sopratutto ai corsi d'acqua dolce del Nord d'Europa, incontrandosi frequente nelle acque del Reno, della Mosella, dell'Ain, degli affluenti del Rodano, nei fiumi dell'Alvernia, e nei torrenti a cascatelle e laghetti degli alti Pirenei. Frequente s'incontra nei laghi della Svizzera, particolarmente nel Lemanno, come pure nei fiumi della Germania, dove viene denominata *Hasche*. Da noi l'Umbla non esiste, sia per la poca frigidità delle acque o per altro motivo ancora ignoto, i vari tentativi per acclimatare nel lago Maggiore gli avanotti d'Umbla fatti venire dal lago di Costanza, riuscirono vani. È un peccato, perchè la carne dell'Umbla, bianca, delicata, sapida ed esalante un lieve odore di timo (donde il nome di *thymallus*, come pure al Temolo), la rendono più squisita di quella della trota salmonata.

L'Umbla è uno dei pesci più eleganti e più belli d'acqua dolce; la sua pelle d'un colore turchino brillante, picchiettata di punti neri, ha sulla parte dorsale delle squame variegate come un mosaico; velocissimo nuotatore, guizza così rapido che sfugge all'occhio più abile del pescatore, che può esclamare: « è passato, è sfuggito come un'ombra! ». In Francia, dove l'Umbla è assai ricercata e pregiata, riceve tutti i trattamenti che si convengono alle trote. Il *Cavaliero* (*Ombre Chevalier*) dei Francesi è un abitante sedentario dei laghi d'Europa centrale, non va mai nei fiumi. Ha corpo compresso lateralmente e svelto; le squame del dorso, piccolissime, sono di un grigio perlaceo o azzurrognolo; quelle di sotto, sono di un color bianco, e rossiccio all'epoca delle nozze; i fianchi son punteggiati da macchiettine bianche o rossastre come le trote. Altra varietà d'Ombra è quella simile alla trota grigia, senza macchie e picchiettature, di color grigio, con barbiglioni pendenti lateralmente dalle fauci.

1860. — Filetti d'Umbla screziati co' tartufi.

Ricavate, come di regola, i filetti che vi occorrono dalle Umble; tagliateli ad uso scaloppine, dando loro la forma di filetti di pollo; poneteli in saltiera con burro fuso, e condite, con sale e pepe, anche la superficie dei filetti; fateli cuocere su fuoco vivo; rigirateli, e cotti che siano, disponeteli a corona sul piatto di servizio, ponete nel centro un manicaretto di piccoli tartufi cotti nel Madera e lingua allo scarlatto, e legati con un po' di salsa normanna, colla quale velerete i filetti d'Umbla.

1861. — Filetti d'Umbla all'Horly.

Fate marinare i filetti in poco olio, sale, pepe e sugo di limone. Involgeteli nell'intriso di pasta per friggere, e friggeteli su fuoco vivo. Serviteli con salsa Horly, oppure con salsa di pomidoro a parte. Rizzateli a cespuglio con ciuffi di prezzemolo fritto; servite con spicchi di limone a parte.

Del Wite Bait.

Sotto questo nome, che letteralmente in inglese significa « esca bianca », si designa un pesciolino lilipuziano, bianchissimo, esclusivo delle acque del Tamigi — particolarmente verso l'imboccatura fino alle vicinanze di Greenvich —, che se costituisce un enigma pei naturalisti ittiologhi (poichè non hanno ancora potuto accertare se quel pesciolino sia veramente un alevino o avanotto come i *Gianchetti o Nônats* del

Mediterraneo e tantomeno scoprire chi sia il pesce che produce questo avanotto) procura ai buongustai di Londra la più delicata e squisita frittura che si possa desiderare, superiore, affermano, a quelle dei nostri *bianchetti e rossetti* del Mediterraneo. Ho detto per i buongustai di Londra, poichè gli *Wite Bait* disgraziatamente sono tanto fragili che devono essere mangiati appena pescati, cioè quasi sul luogo, e non devono fare che « un salto dall'onda nella padella », come dicono i cuochi londinesi.

Questi pesciolini si ammanniscono come frittura, che serve come seconda portata di pesce nei pranzi inglesi. Lo si passa primieramente nel latte, poi lo si rotola in abbondante farina e lo si depone su d'un setaccio per sbarazzarlo dell'eccesso di farina. Vengono fritti durante un solo minuto, nell'olio bollente, avendo cura di separare gli uni dagli altri e pochi per volta, richiedendo perciò questa frittura molta attenzione ed abilità, come quella dei così detti bianchetti del mar Mediterraneo o *Nônats* dei Nizzardi, che devono uscire dalla padella un po' croccanti, ma non disseccati. Vengono spolverati di sale raffinato e di Cajenna e serviti caldi su salvietta con prezzemolo fino.

Osservazione: Mr. Chevallier, il rinomato *chef* e professore di Parigi, ha ottenuto — dettagliando a giuliana o meglio a finissimi fiammiferi (*allumettes*), dei filetti di sfoglia, che irrigidisce mantenendoli 2 ore nel sugo di limone — una bella imitazione di *Wite Bait* che dà al palato del miglior degustatore londinese un eccellente surrogato di quel pesciolino così squisito e raro fuori del suo limitato ambito di produzione. Il sullodato professore parigino ha fatto risorgere e ringiovanire alcune applicazioni di questo sistema, prettamente italiano, che si ritrova nelle nostre antiche metodologie od *Epulari* e *Libri di Côcina* del XV e XV secolo. Così, p. e. il Romoli — detto il *Panunto* — ricavava, dalle polpe sfilangiate di varî pesci: rombi, razze, sogliole, passere, ecc. delle *anguillette* che, per avventura, diedero origine alla parola francese *aiguilettes*.

Dei Pesci di mare.

Abbiamo visto quale culto — è veramente la parola adatta — professassero i Greci, e sopratutto i romani arcaici, per i pesci di qualsiasi specie, ma particolarmente per quelli di mare. Infatti, dopo lo storione ch'era il re delle mense dei Romani (a patto che provenisse vivo dal Volga e non dai fiumi italiani, come il Pò o il Tevere che sembra a quell'epoca abbondasse di storioni), i megalomani della *Urbs* davano il primo posto al rombo, tantochè Plinio afferma che, ai tempi suoi, si diceva: *Nihil ad rombum*, cioè: che nessun pesce poteva stare all'altezza del rombo. Infatti si narra di somme favolose pagate per questo pesce quando assumeva statute gigantesche — benchè fosse, anche a quei tempi, riconosciuto dai buongustai che i pesci più grossi, che chiamavano *decumani*, non erano i migliori, cioè i più teneri e saporiti, ma di carni tigliose e coriacee —; e molto vantati erano quelli che provenivano da Ravenna, da Ancona e dal mar Nero, ingrassati ne' ghiacci della palude Meotide, ai quali allude Giovenale, nella sat. IV, vers. 42. Famoso è pure l'aneddoto di quel colossale rombo (1) portato da Ancona all'imperatore Domiziano — cui allude pure

(1) *Rondelet — nel suo trattato già citato sui pesci a proposito del* garum *— afferma di averne visto catturare uno di sette cubiti di lunghezza per uno di larghezza.*

Giovenale nella suddetta satira —, che diede motivo ad una convocazione del Senato Romano, affinchè decidesse con quale salsa lo si sarebbe mangiato, dopo averlo fatto cuocere: *integer et cadavere toto* (cioè: col corpo intiero) in una pescajuola d'oro, arricchita di pietre preziose, al pari di quella placca o tortiera (« ruoto » dei napoletani) di Eliogabalo, che per ricchezza e preziosità di materia ed artistica lavorazione, venne designata sotto il nome di « scudo di Minerva ».

Dopo il rombo veniva, in scala di gradazione gustativa, la triglia o *mullus barbatus*, specialmente quelle di scoglio, che provenivano dalla Corsica ed anche da Marsiglia. Quelle grosse poi — sempre per spirito di megalomania piuttosto che per squisitezza di palato — venivano pagate a prezzi matti, fino ad 800 sesterzi la libbra (poco più di 300 franchi, calcolando il sesterzio — piccola moneta d'argento — a 41 cent., come valeva sul principio che venne coniato, per scendere, in seguito, fino al valore del nostro *ventino*). Giovenale parla di una triglia acquistata, per 6000 sesterzi, da un certo Crispino, un plebeo arricchitosi, e lo apostrofa con queste parole: « Sei tu, Crispino, che la paghi, tu che sei stato visto, altre volte, rivestito di grossolana tela d'Egitto? » Marziale, ad un altro che aveva dato in cambio d'una triglia un suo schiavo che gli costava 1300 scudi, lo investisce con questa filippica: « Miserabile, non è un pesce, è un uomo, sì un uomo che tu mangi! ». Già accennai all'aneddoto riferito da Galeno, di quel tale che comperava delle triglie soltanto per cucinarle in modo da costituire una salsa, che otteneva facendone stemperare le curatelle insieme al il *garoleo*; e succhiarne anche le teste, il di cui sugo trovava delizioso.

« In questo pesce — scrive l'Averani — più che in ogni altro si sfogò la folle frenesia dei golosi. Volevano vederle morire in tavola, racchiuse in boccie di vetro, per trastullo e per diletto della vista; perciocchè in morendo fanno bellissime e stravagantissime mutazioni di colore. Talvolta le facevano guizzare dentro grandi vasche d'argento sotto la mensa, e giacenti a tavola le pescavano, e come ho detto le facevano morire; di che avevano meraviglioso piacere. Alcuni le affogavano nel garo, salsa preziosissima, e vive le condivano; per le quali cose i pescatori vive le portarono a Roma, come accenna Marziale, lib. XIII, cap. 74 ».

Dopo le triglie, ai tempi di Plinio, teneva il principato lo scaro che facevano venire dal mare Carpazio. « Era lo scaro simile al dentice; ma senza niuna comparazione e agguaglio più stimato dai Romani. Non si pescava in questi mari — scrive l'Averani —, avvegnachè il mar Caspio ne fosse abbondantissimo. Ma Ottavio, ossia Ottato Eliperto, ammiraglio, ne carcò molte navi, nel mare Carpazio, e quindi trasportati gli seminò tra Ostia e Napoli; ed acciocchè moltiplicassero, furono per cinque anni tenute guardie, le quali, chiunque per avventura alcuno ne prendesse a ritornarlo tantosto in mare il costringessero. In questa maniera lo scaro, stato fin a quel tempo straniero, divenne dimestico de' Romani e le mense loro nobilitò ». — « Lo scaro grasso è un mangiare da Dio » affermò Epicamo, specialmente condito co' suoi intestini che esalano un profumo di mammola. Infatti lo scaro era considerato la beccaccia di mare. Boccone prelibato era il fegato di scaro (come quello di lota).

Nell'Enciclopedia francese lo scaro vien chiamato, a causa dei suoi bei e variegati colori: *perroquet de mer*, ossia « pappagallo di mare », come il labro, altrettanto stimato dai Romani. Le murene specialmente avevano grido: ma solamente quelle venute dallo stretto di Gibilterra e dal golfo di Messina, le quali Archestrato, filosofo e poeta allegato da Ateneo, dice essere una vivanda meravigliosa: e sono lodate da Varrone e da Macrobio e da molti altri scrittori. Giovenale, nella bellissima satira V, accenna ad una grossa murena, che viene data a Virrone, proveniente dai gurgiti di Sicilia. Così, pure, Marziale (lib. XIII, epig. 75), parlando delle murene di Sicilia, accenna alla comune credenza degli uomini, che queste murene, piene zeppe, e grasse, colla cotenna arrostita dal sole, non potendosi tuffare nel mare, flutuassero a fior d'acqua, onde i Greci le chiamavano πλῶτας, ed i Latini *flutæ*. Anche le anguille di quel golfo erano lodatistime.

Tutti ormai sanno come i Romani allevassero le murene nei loro costosi vivai, e che, sovente,

— atteso la voracità di quei pesci anguiformi e screziati al pari del gatto pardo —, vi gettassero in pastura, — come faceva Vedio Pollione, ai tempi di Augusto — i loro schiavi, vivi, diventando, oltre la crudeltà inaudita che commettevano, degli antropofaghi indiretti, cibandosi, a loro volta, di quei pesci nutriti con carne umana. Il famoso oratore Ortensio pianse una lampreda ch'egli amava, perchè erasi resa tanto famigliare da venire a mangiare nelle sue mani ; ed a un motteggiatore che lo derideva, così l'investe :

« — Come mi comprendereste, voi, che dopo la perdita di nove mogli, non aveste lagrime alcuna ? »

I latteruoli di murena costituivano un boccon prelibato. Anche il labro era molto stimato ; i muggini eziandio, ma soltanto quelli ingrassati negli aristocratici vivai, — come quello di Papirio Mugillano — e non quelli pescati in un *luliarus* o stagno limoso.

Le orate (che, come lo scaro, venivano pescate in lontani mari e perciò diedero il loro nome ai primi che le introdussero nei loro vivai) erano molto stimate. Fu Sergio Orata il primo che le introdusse nel suo famoso vivaio, nutricandole di ostriche nel Lago Lucrino — stando a quanto afferma Marziale (lib. XIII, ep. 84). L'Ombrina non era tanto stimata dai buongustai romani, ma bensì il Lato, pesce similissimo all'ombrina, ma più grande, più soave, più delicato, quale i nostri pescainuoli — osserva l'Averani — non distinguono. E questo vien lodato come vivanda meravigliosa da Archestrato, particolarmente se sia nudrito nel golfo di Messina.

Le cheppie, le laccie erano poco stimate e considerate cibi volgari e da poveri uomini. Lo scombro, l'aringa, e le alose sunnominate venivano mangiate, ordinariamente, salate. I sali ordinari, poichè ve n'erano di più specie e tutti d'un prezzo elevato, servivano per i pesci marinati; il sale di mare aromatizzato figurava a tavola per completare il condimento.

Anche il tonno era molto noto ai Romani. Quello marinato intero portava il nome noto di *Tunaion* : il collo e la parte superiore del ventre (ventresca, dal latino *ventris esca*) veniva detta, con parola greca, *Homotaricha*. Spacciato in fette sottili, o truccioli, veniva denominato *Taricha*. Infine, i pezzi spessi, conservati nella salamoia, coll'aggiunta d'aromi, s'indicavano col titolo di *Cybai*. Venivano, in seguito, i *tariki* secondari : di palamite, di sgomberi, di orate e simili, che servivano d'antipasto nell'asciolvere mattutino. Anche le *melandrie* formavano una classe di conserve di pesci. Consistevano in lunghe fette dorsali di tonno o di storione salate ed essicate — come il *mosciamme* dei liguri — tanto che assumevano l'aspetto di tavole di legno.

Ho accennato, varie volte, ai vivai dei Romani, dove, con un dispendio solo permesso ai miliardarî o plutocrati di quell'epoca, venivano raccolte e nutrite le più svariate qualità di pesci i più rari, che, come lo scaro importato dall'ammiraglio Oplatus Elipertius dal mare Caspio o *Carpatium* dei Latini, facevano venire vivi dai più lontani mari. Lo stesso dicasi per i crostacei e particolarmente per le ostriche provenienti dalle coste brettoni o dal golfo tarantino ed allevate ed ingrassate squisitamente e razionalmente nel lago Lucrino.

Ora, se uno pensa quali ingenti somme dovette spendere Augusto per restringere la foce di questo lago e di quello d'Averno, e compiere quest'opera ciclopica, decantata da Virgilio come una delle più meravigliose compiute dai Romani, non potrà a meno di dedurne quanti milioni di scudi dovettero sprecare quei plutocrati megalomani che per il piacere della gola si diedero a costrurre lungo il mare dei robusti muraglioni muniti di alzaie per regolare il flusso e riflusso delle onde marine, ed altri lavori colossali per rendere quieta e sicura la stanza e la pastura ai pesci — pescati, come ho detto, in tanti mari lontani —, e trattenere e mettere ne' ceppi il mare, affinchè, con troppo impeto e veemenza traboccando nel lago o nel bacino artificiale, non gli inquietasse o gli trasportasse altrove.

Così Lucullo, a Minturno, presso Baia, aveva tagliato un monte, con strabocchevole spesa, per intromettere ne' suoi vivai il mare, e con tanto artifizio, che gontiando il mare vi traboccasse

la marea, ed abbassando si ritirasse, e con questa reciprocazione od avvicendamento, per lo crescimento e abbassamento del mare, si rinfrescassero le peschiere. Per la qual cosa, Pompeo l'addimandava Serse togato; perciocchè, siccome Serse, per fatti di guerra traforò il monte Ato e veleggiando lo trapassò colle navi, così Lucullo, per fatti di pace e per avere pesce a grande dovizia, aveva un monte traforato.

Anche Filippo ed Ortensio costrussero grandiose piscine ad uso vivaio privato, tantochè Cicerone, per dileggiare la loro mania, gli chiamava *Piscinarios*. Già accennai a Vedio Pollione il crudele allevatore di murene, a Sergio Orata, a Licinio Morena, a Papirio Mugillano che dovettero il loro nome alla coltura di pesci speciali praticata nei loro vivai, senza contare Caio Irrio che pel primo costrusse un gran vivaio per murene, e richiestone da Cesare cui abbisognavano per le cene trionfali, non glie le volle vendere; ma tratte dai suoi vivai ben sei mila murene, gliele diede in presto a peso. Una piccola villa di questo Irrio fu venduta cento mila scudi, montando in tanto prezzo pel valore de' vivai che la rendevano sontuosa. Catone, tutore di Lucullo, vendette i pesci delle sue peschiere ben settanta cinque mila scudi, come si legge presso Plinio. Finalmente citerò Fulvio Irpino che per il primo fabbricò un vivaio per chiocciole di mare (*cochlies*), diviso in varii regni e provincie, ossia bacini, dove separatamente soggiornavano le diverse nazioni delle chiocciole, che faceva venire fino dalla Dalmazia e dall'Africa, ed ingrassavale con farro e con sapa; onde ingrassavano a dismisura in guisa che taluni loro gusci vuoti capivano ottanta quadranti, — cioè potevano contenere quattro galloni di vino — coma narra Varrone e Plinio il riferisce. Nel primo bacino, Irpino coltivava la specie detta *rèata*; nel secondo, la *coclic* d'Illiria; nel terzo, quelle enormi d'Africa, e nel quarto, le *solitane*, ricercatissime pel loro sapore.

I fatti fin quì narrati valgano a suffragare il mio asserto col quale iniziava questa prefazioncella storica: come i Romani professassero un vero culto per i pesci, spendendo somme ingenti per farli pescare vivi in mari lontani e tali trasportarli, in ottime condizioni, dentro enormi tinozze, nei loro vivai, dove con grave dispendio di guardiani riuscivano a mantenerli, propagarli, ingrassarli ed ingrossarli; e commettendo pazzie per farli cucinare con salse costosissime, tantochè non solo i parassiti, fustigati da Giovenale e da Marziale, commettevano bassezze per essere invitati a prendere parte a quei banchetti dove venivano sfoggiati colossali storioni decumani del Volga, o larghi rombi di gigantesca statura, triglie trilibri, e scari, e dentici, ed orate e murene le più pingui dei vivai, ma gli stessi senatori intrigavano per ottenere un invito da Lucullo, quando pranzava *in Apolline* (cioè nella sua più suntuosa sala da pranzo, dove le vivande attingevano prezzi favolosi), oppure da Apicio, non meno fastoso del suddetto console romano vincitore di re Mitridate, oppure da quel Trimalcione, citato da Petronio: « l'arbitro delle eleganti » alla corte di Nerone, e gaio commensale di quell'imperatore esteta ma crudele.

L'Italia, per la sua posizione e configurazione geografica di penisola bagnata da più mari, è paese eminentemente pescoso, e vanta pesci saporitissimi, particolarmente nell'Adriatico, dove, collo sterminato arcipelago di isole dalmate ed istriane, con la costa frastagliatissima da Trieste fino Antivari offre al pesce una serie di pascoli sì vegetali che animali da renderlo più saporito che quello del Nord, ove, sia per la temperatura, sia per l'estensione, nè la vegetazione nè il plankton (1) è così svariato e ricco come nel *mare nostrum*.

« Se però noi abbiamo i pesci più saporiti — osserva giustamente il prof. Matteo J. Dudan, nella *Neptunia* dell'ottobre 1905 —, i nostri rivali del Nord sanno assai meglio preparare, cioè approntare per la tavola i diversi pesci nelle più svariate e saporite maniere. Al Nord hanno poi

(1) *Il* plankton *è dai naturalisti designato quel complesso di animali microscopici o protozoi, in sospensione nelle acque marine o lacuali — dolci o salate — che serve di nutrimento e di pastura ai pesci.*

una specialità, cioè la salatura leggera con susseguente affumicazione per i *salmoni*, le *arenghe*, gli *sprotti*, le *anguille*, le *passere*, ecc., quei pescatori sanno benissimo in tal maniera confezionare delle specie di pesce da renderle durevoli per molti mesi e farle un oggetto di smercio mondiale ».

Ed ora passiamo ai trattamenti speciali dei pesci di mare ed al loro consecutivo ammannimento.

Delle Marinaresche.

Come per i pesci d'acqua dolce, avendo premesso alcuni trattamenti speciali, detti dai Francesi: *matelotes;* marinaia, mugnaia, canottiera, e *mourette* alla borgognona, e *pochouse*, ecc., così, per i pesci di mare, premetteremo alcuni pochi trattamenti, rinviando, per quanto concerne la *bouillabaissa* provenzale, il *waterzoei* fiammingo, e tutti i potagetti di pesce all'italiana: *brodetti* alla marchigiana ed alla veneta, *sburrite* elbane, *cacciucco* alla livornese, e simili, alle minestre regionali di pesce, già da noi trattate nella loro rubrica assegnata.

1862. — Del trattamento alla Normanna.

Elementi di base e procedimento : Nettate e tronconate 2 merlanghi (oppure grondini, piccoli congri e simili), 2 sogliole di media grossezza (calcolando circa 2 Kgr. o poco più di pesci, pel servizio di 10 persone); disponeteli in un saltino, con una cipolla tagliuzzata, un mazzetto guarnito, un pugillo di sbucciature di funghi, ed assaporite con sale e pepe, avendo la precauzione di porre i tronconi di merlango — di carne più fragile — al disopra. Bagnate con un litro di sidro, fiammeggiate all'ebollizione con un decilitro di acquavite detta *calvados*; oppure, come sarà più pratico per la cucina italiana, bagnate con un decilitro di vino bianco e due decilitri di brodo magro di pesce (*fumet*); fate partire in pieno fuoco, sgocciolate il pesce e tenetelo in caldo. Passate la cozione, fatela ridurre a metà, e legatela con due o tre cucchiaiate di vellutato magro. Mettetela a punto con qualche cucchiaiata di doppia panna; butirratela fuori del fuoco e passate per stamigna.

Guarniture: Questa marinaresca comporta la più svariata guarnizione, che può essere composta — in parte come in totalità — di: funghi, mitili ed ostriche sbarbellate ed affogate, code di gamberette o di gamberi cotti nel brodetto, e piccoli crostoni di pane dettagliati a losanghette e fritti nel burro.

1863. — Del pesce in tocchetto o " Buridda „ dei liguri.

Fate rosolare in casserola, con olio, una cipolla, uno spicchio d'aglio, carota, sedano, prezzemolo, il tutto tritato minutamente ed assaporito con sale e presa di pepe; aggiungeteci, poscia, una o due acciughe che farete sciogliere. Avrete lessato anche qualche pesciolino di scoglio, passatene la polpa per setaccio ed aggiungetela al soffritto.

Preparate quindi 2 Kgr. di pesce di mare, a vostra scelta, ma preferibilmente di scoglio, perchè più saporiti, tagliatelo a tronconi e poneteli in quel soffritto; dopo otto minuti o poco più di cottura, aggiungete: 50 gr. di pinocchi interi e 30 gr. di pestati, 25 grammi di funghi secchi fatti rinvenire nell'acqua tiepida, quindi tritati; alcuni pomidoro freschi, sbucciati, sgranati e tritati, oppure, in mancanza di freschi, una cucchiaiata di

ottima conserva, diluita con un po' d'acqua tiepida, una cucchiaiata di farina, con una mestolata d'acqua per stemperarla e formare l'intingolo.

1864. — Del " Zemino „ alla Genovese.

Fate soffriggere nell'olio uno spicchio d'aglio, con prezzemolo, una cipolla, bianco di sedano, il tutto finamente tritato, coll'aggiunta, in seguito, dei pesci che volete far cuocere (generalmente sono pesci piccoli, intieri, come triglie, sgomberi, agoni, mendole e simili; oppure molluschi cefalopodi, come seppie, calamai, polpi, che vanno tagliati a pezzetti), quindi spruzzateli con vino bianco, coll'aggiunta di polpa tritata di pomidoro freschi, e funghi secchi fatti rinvenire nell'acqua tiepida, quindi strizzati e tritolati e conditi con sale e pepe; bagnate il tutto con vino bianco, lasciando crogiuolare durante un'ora.

Dell'Acciuga e della Sardella.

L'acciuga (*Engraulis encrasicholus*) sarebbe per avventura l'*alexa* dei cuochi latini colla quale facevano l'*alex*, una specie di muria o salamoia, come fanno tuttora le nostre massaie e gl'industriali delle coste Adriatiche, Mediterranee, di Provenza (Marsiglia, Antibo e Nizza), di Liguria e Toscana, di Corsica, dell'Isola d'Elba, di Sicilia e di Sardegna, che poi spediscono nei così detti cognotti od arbanelle di coccio? È un pesciolino malacottero, dalla pelle turchiniccia sul dorso, e bianca argentata sul ventre, di carni rossiccie interiormente. Fornisce varie vivande accessibili alla borsa anche del meno ricco borghese, ed è stimato questo pesce, sia fresco che salato, non solo in Italia ma anche in Inghilterra ed in Francia dove, come la sardella, viene cucinato ed ammannito in varie maniere e sopratutto servito freddo come fuori d'opera. Menziono tra le varietà delle acciughe esotiche: i *Kilkis* ed i *Soudaks* del golfo di Finlandia e gli *Sproots* o acciughe di Norvegia, che si trovano in commercio affumicate e fanno parte dei *Zarakouski* russi.

L'acciuga, che sulle spiagge dell'Adriatico viene chiamata *sardone*, differisce dalla sardella o sarda (così denominata per essere molto comune sulle coste della Sardegna, detta perciò *Sardinia* dai latini), inquantochè quella è più snella di forma e più rotonda, colla pelle dorsale verdastra e di sapore più delicato. La sardella (*Clupea sardinia*) è più tozza e schiacciata, le sue carni sono più oleose. Però, tutte e due, benchè non appartenenti alla medesima famiglia (essendo la sardella una *clupea* come le aringhe, l'alosa e gli agoni di lago, ecc.), hanno tuttavia comune le varie maniere d'essere cucinate, salvo che la sarda si presta molto, quando è ben grassa, ad essere cucinata sulla gratella, come s'usa molto in Inghilterra. In Italia abbiamo alcune varietà d'acciughe: l'*Argentaria* ed il *Meletto* delle isole toscane. Le acciughe sono buone allessate (specialmente nel mese di maggio); in umido, ossia al zemino; farcite e fritte; spinate, disliscate e farcite alla « beccafico », come s'usa in Sicilia e via dicendo. In Brettagna, specialmete a Nantes ed in Italia nel golfo di Orbetello, vengono le sardine conservate sott'olio in scatole. Le sardine delle coste di Marennes, in Francia, diconsi *Royans*.

1865. — Acciughe al pinzimonio.

Scapate, cioè strappate la testa alle acciughe; fatele lessare nel latte; quindi togliete loro la pelle e conditele al pinzimonio, cioè con olio, pepe e succo di limone.

NB. — Nello stesso modo si cuociono le aringhe, ma specialmente stemperando la loro bottariga col sugo di limone e l'olio.

1866. — Acciughe crude marinate alla Siciliana.

Scapate, spinate e disliscate un chilogrammo circa di alici belle fresche; lavatele, asciugatele con una salvietta; disponetele su di un vassoio di cristallo, a strati, cosparsi con olio fino d'oliva, sugo di limone, sale, pepe, prezzemolo trito (con una punta d'aglio se non spiace), qualche po' di finocchio piperito, e lasciate marinare durante due o tre ore. Si servono quale vivanda stuzzicante per colazione di magro, accompagnando il piatto con crostini di pane fritti nel burro.

1867. — Acciughe alla Marinaresca.

Preparate un battutino d'aglio, prezzemolo e qualche po' d'erba acciugaia, ossia santoreggia; diluitelo con olio fino di Lucca, sale, pepe, e ponetelo in un piatto di metallo o di pirofila. Deponeteci sopra le acciughe, previamente fritte nell'olio. Lasciatele crogiuolare un istante, aggiungendovi una spruzzatina d'aceto bianco.

1868. — Acciughe col finocchio alla Siciliana.

Fate soffriggere, in una fiamminga d'argento, con buon olio d'oliva, 3 spicchi d'aglio triti; ed appena colorito l'aglio, deponeteci le acciughe (3 per persona), già scapate e nettate, facendole rimanere bene a livello, cioè a strato uniforme. Spargeteci sopra del finocchio (specialmente quello *piperito* tanto in uso in Sicilia); assaporite con sale, pepe, e lasciate lentamente crogiuolare nel soffritto per circa 10 o 12 minuti. Ritirate dal fuoco la teglia; girate con precauzione le acciughe dall'altro lato; riponetela ancora per 10 minuti sul fuoco. — Alcuni vi aggiungono qualche goccia di vino bianco pochi istanti prima che s'inizii il primo crogiuolamento. Anche le sarde si cuociono con tal procedimento. Si servono anche nella teglia, se questa è di metallo fino oppure di pirofila.

1869. — Sarde a beccafico alla Siciliana.

Raschiate 800 gr. di bei sardoni: apriteli dal lato ventrale, vuotateli e levate loro la spina. Tostate con burro 200 gr. di mollica di pane grattugiata: aggiungetele 100 gr. d'uva passerina, 50 gr. di pignoli, 30 gr. di zucchero in polvere, pepe, sale, noce moscata, prezzemolo, aglio e finocchio selvatico trito, e 60 gr. di passato d'acciughe. Mescolate ed amalgamate tutti questi ingredienti in una ciotola; ponete una porzioncella di questo battutino entro ogni sarda, che racchiuderete dandogli la forma primitiva.

Burrate il fondo di una tegghia, o piatto d'argento, spolveratelo con pane grattugiato. Adagiatevi le sarde ben disposte, cospargetele con mezzo decilitro d'olio d'oliva e fatele cuocere al forno.

1870. — Sarde alla Micucci.

Spalmate d'olio una tortiera, e su di essa stabilite uno strato di fettoline di carciofi ben mondati; condite questo strato con un po' di sale e pepe, e ricopritelo con uno strato di sardine a cui avrete tolta la spina e ricomposte come fossero intiere. Collocatele in modo che le code convergano tutte verso il centro; seminateci suso del prezzemolo, della santoreggia, ed un pochino d'olio; quindi formate un secondo strato di carciofi che ricoprirete con altrettante sardine, come si disse più innanzi, condite ancora con altr'olio,

sale, pepe, prezzemolo, ed un pizzico di pan grattato. Fate cuocere in forno, ed al momento di mangiare spremeteci sopra un po' di limone.

NB. — Con lo stesso sistema potrete preparare delle alici fresche; ma, in tal caso, non va levata la spina per non infrangerle troppo.

Dell'Ammodite.

È un genere di pesci malacotteri, alquanto somiglianti all'anguilla (ai quali già accennammo), detta *Cicirello* in Calabria ed in Sicilia; *Aluzitiello* a Napoli, *Signôa* in Liguria, *Ficla* in Francia. Ad essa si confanno tutti gli apprestamenti dell'anguilla — sia di mare che di fiume — come pure del congro e della murena.

Dell'Aringa e dell'Alosa.

La *clupea haringus*, piccolo pesce malacottero, è il prototipo dei clupeidi che comprende, oltre alle aringhe: le salacche, i salacchini, le acciughe, la meletta di Gorgona, l'alosa o clupea comune (chiamata cheppia in Toscana), gli agoni dei laghi Lombardi ed i missoltit o missoltini (agoni medî e piccoli). La meletta o argentaria è una piccola aringa molto rara, con carni più delicate dell'acciuga e sardella che si pesca nelle acque d'Elba e di Livorno presso la Gorgona. Le aringhe vivono in numero sterminato nelle profondità dei mari dell'estrema Europa, massime nel Baltico, in Finlandia, in Livadia e anche nel mare nel Nord e nell'Atlantico settentrionale: si fanno vedere sotto forma di così detti « banchi » o adunate, soltanto al tempo della riproduzione, cioè nei mesi di aprile, maggio e giugno; ma, dopo deposte le uova e fecondatele, scompaiono nella profondità della loro abituale dimora. Si vede il mare, per diverse miglia di seguito, luccicante e l'acqua divenir torbida per la fregola e per le squame che si distaccano. In Inghilterra arrivano dal luglio al settembre; la pesca, che si fa con reti circolari, è sì abbondante sulle spiaggie di Yarmouth che talvolta se ne sono preparati fino a 500 mila barili. Ma il commercio più grande si pratica in Norvegia ed in Olanda dove costituisce uno dei principali cespiti di rendita di quelle nazioni: vere miniere d'oro che sfruttano con quei banchi d'aringhe, all'epoca della così detta grande pesca (1). In quanto alle aringhe affumicate: Saur o Sor (dall'olandese *Zóor* che significa disseccare), diconsi quelle che furono collocate sopra strati di sale, infilate in bacchette e sospese nella cappa del camino ove si affumicano lentamente. Le migliori e più rinomate sono quelle di Yarmouth che vengono così preparate e commercialmente distinte in varie specie o qualità. *Aringhe piene* (*bouffies*), quelle che non hanno peranco deposte le uova. *Aringhe gaie* (*gais*), quelle che hanno già deposte le uova ed i latti di fregola. *Aringhe bossarde*

(1) *Si attribuisce erroneamente all'olandese Guglielmo Beuckels (d'onde le aringhe o salacche affumicate, dette* Büklinge), *il merito dell'invenzione di conservare le aringhe mediante la salagione oppure coll'affumicamento. È a torto, poichè, nella raccolta delle Ordinanze e Decreti dei Re di Francia, circa la salagione e l'affumicamento delle aringhe, come era praticata in Normandia e nella bassa Bretagna, ve ne sono di quelli che rimontano a 200 anni prima della nascita di Beuckels. Soltanto, questo intelligente pescatore, probabilmente avendo conosciuto il processo di salagione impiegato dai Normanni, ed essendovi stato nel 1386 un enorme passaggio d'aringhe, egli consigliò i suoi concittadini di Bieroclit (presso Tarneuzen) di salare ed affumicare le aringhe per conservarle anche negli anni di disdetta ossia di scarsità. Infatti il sistema di conservazione ed imbarilamento si propagò in tutta l'Olanda, giungendo anche in Finlandia e su tutto il litorale del mar Baltico.*

(*boussardes*), quelle che stanno facendo le uova. *Aringhe pies*, quelle bianche soltanto salate. *Aringhe in barili* (*caqués*), quelle che particolarmente pervengono dalle grandi pesche nei mari del Nord fin verso le Orcadi. Poi vi sono i *rool-mops* o filetti in salamoia o scabeccia, e quelle sott'olio in scatole, come le sardine.

Già trattammo dell'Alosa nei pesci d'acqua dolce.

Le *Salacche* (*Alose* dei Francesi) hanno il corpo un po' più alto delle aringhe e si distinguono da queste per la disposizione dei denti. Se ne conoscono fino a 20 specie, sparse nei mari d'Europa, d'Africa, delle Indie e dell'America, ma il loro tipo può riferirsi alla *Salacca comune* che vive in tutti i mari della costa europea; frequentando di preferenza le spiaggie, per risalire, in primavera, il corso dei grandi fiumi dove va a deporre le uova, come il Reno, la Senna, la Garonna, il Volga, l'Elba, il Tevere, ecc. Diviene molto grossa ed acquista talvolta il peso di 2 e 3 Kg. Le salacche prese nel mare sono meno buone di quelle che si pescano nelle acque dolci. Vengono essiccate ed affumicate come le aringhe.

Lo stesso dicasi del *Büklinge* — o altrimenti detto *Pikling* — che è una clupidea come l'alosa dei mari nordici e che viene affumicato come le salacche e le aringhe e serve tanto d'antipasto, quanto da vivanda d'entrata.

Le aringhe fresche vengono trattate sia fritte che sulla graticola, e tra le preparazioni speciali sono molto pregiate quelle « alla moda di Calais », « alla moda di Nantes », oltre a quelle comuni ad altri pesci, anche di riviera, come il trattamento « alla mugnaia » ed alla « portinaia », senza contare quello delle « marinate » ossia « alla moda di Dieppe », che appartiene, con varii altri, ai « fuori d'opera » freddi (1).

1871. — Aringhe fresche sulla graticola.

Svuotatele per le branchie, disquamatele, lavatele, asciugatele; scaldate ed oliate la graticola. Ungete pure d'olio le aringhe, incidetele e ponetele sulla gratella su fuoco moderato. Fate fondere del burro, nel quale scioglierete mezza cucchiaiatina di senape inglese in polvere, poco sale, pepe e qualche goccia d'aceto. Servite le aringhe dentro questa salsa.

1872. — Aringhe alla Diavola.

Il trattamento così detto « alla Diavola » poco differisce dal precedente, soltanto che dopo avere incise le aringhe, mostardate, impanate e grigliate con laute e frequenti unzioni d'olio, richiedono l'accompagnamento con salsa « Ravigotta » molto accentuata.

1873. — Aringhe farcite alla Rubens (2).

Pulite per bene una dozzina d'aringhe fresche, accorciate loro la coda, e tagliate loro le pinne o alette. Apritele dalla parte dorsale, per spinarle, deponendole sul tovagliolo. Salatele internamente e cospargetele con una farcia di pesce mista a Duxelle ed ai latteruoli delle aringhe. Riformate le aringhe, ricopritele con uno strato della medesima farcia; passatele nel tuorlo d'uovo frullato e misto con del burro fuso, sale e pepe; indi panatele. Grillettatele nel burro; indi disponetele in corona su piatto di servizio. Guarnite il centro della corona con funghi tagliati a fette e cotti nel burro.

Servite a parte una salsiera di salsa pomidoro, oppure della salsa peperata (*poivrade*).

---

(1) *Gl'Inglesi preparano delle aringhe intiere, non salate, soltanto appena affumicate, che chiamano* Bloaters, *e le adoperano per antipasti, nei* breakfast (*colazione*) *o nei* five-o-clóck-tea (*thé delle 5 pom.*), *dopo averle poste sulla graticola, per ingentilirle e ricavarne i filetti.*

(2) *Celebre pittore fiammingo, nato ad Anversa, sulla Schelda.*

1874. — Aringhe fresche alla Dieppese.

Nettate 12 belle aringhe fresche; conservate le bottarighe o latteruoli che hanno all'interno. Preparate una marinata composta d'un soffritto di legumi: 4 carote, 4 cipolle tagliate a fette od a rotelle, foglie di lauro, timo, origano e santoreggia, qualche grano di pepe e 2 o 3 chiodi di garofano e pimento, 3 spicchi d'aglio sbucciati e leggermente schiacciati; fate imbiondire le carote, le cipolle, l'aglio, in una casserola con burro e sapori aromatici; aggiungeteci sale, pepe bianco, pepe di Cajenna, un mazzetto di gambi di prezzemolo, due litri di vino bianco (alcuni v'aggiungono anche 1/3 di litro d'aceto bianco) e lasciate bollire il tutto durante un'ora a piccolo fuoco. Ponete le aringhe in una tegghia oblunga di metallo, o di pirofila, passateci sopra la suddetta marinata; aggiungete 50 granelli di pepe nero e concedete un bollore alle aringhe. Lasciatele raffreddare; servitele in piatto d'argento colla loro marinata; guarnitele con le foglie d'alloro, rotelle di carote e di cipolla, salsatele colla loro cozione.

1875. — Aringhe fresche alla Calesiana (1).

Aprite le aringhe dalla parte dorsale; estraetene la spina e le lische; imbottitele con una farcia composta colle loro uova o latterini, burro alla mastro d'oste crudo, 25 grammi di funghi freschi, un pizzico di prezzemolo ed una cucchiaiata di scalogno, il tutto tritato finamente. Rinchiudete le aringhe in cartocci ovali ben oliati e fatele cuocere al forno non troppo forte, onde la carta non abbia da abbruciare.

1876. — Aringhe fresche alla Nantese (2).

Preparate le aringhe come di regola; ponetele nel latte, quindi sgocciolatele, asciugatele, infarinatele, panatele all'inglese e fatele cuocere nel burro. Accompagnatele con latteruoli scottati, passati pel setaccio e mescolati ad una salsa maionnesa.

1877. — Aringhe alla Paramé.

Incidetele; fatele irrigidire nel burro; mettetele in cartocci con una cucchiaiata di *duxelles* fitta e densa. Terminate la cottura nel forno.

1878. — Piklings (Büklinge) alla Tedesca.

Togliete i filetti a 4 o 5 aringhe, dette *piklings;* dopo averli decorticati dividete i filetti in piccoli quadretti, assaporiteli, distendeteli su d'un piatto, per mantenerli al caldo. Fate cuocere « allo specchio », dentro una larga padella, 6 ad 8 uova ben fresche; assaporitele; appena cotte a punto, irroratele con un filo d'aceto e fatele scivolare nel piatto dove sono distesi i filetti di *piklings.*

(1) *Calais, città marittima di Francia, situata nello stretto omonimo, che divide la Francia dall' Inghilterra, e che separa la Manica dal mare del nord: ricco di pescagione, specialmente di aringhe.*

(2) *Nantes, città marittima di Francia (Loira Inferiore), rinomata per le sardine in scatole.*

Del Branzino o Spigola, Ragno o Lupaccio.

Il Labrace lupo (*Labrax lupus*) è un pesce dei nostri mari che viene denominato Lupaccio (*luassô* dai genovesi); Ragno dai toscani; Branzino o *Bronzino* dai rivierani dell' Adriatico ed anche dai lombardi; Spigola dai Napoletani, Varolo in Romagna, ecc.

I Francesi lo chiamano *Bar, Loup de mer, Loubine* sulle coste normanne e *Brigne* sulle coste del golfo di Guascogna.

Nella primavera, come si disse pel Labrace Barbio, rimonta i fiumi, e vive nell' acqua dolce fino in autunno. Eccellenti le sue carni bianche e ben sfogliate e d'un gusto delicato che ricordano quelle dell'Ombrina. Si cucina come il salmone, le trote, i coregoni, gli storioni, ecc.

1879. — Branzino con salsa verde alla Veneziana.

Svuotate, dopo averlo nettato, un bel branzino fresco, di 3 kg. circa, imbrigliatelo per il capo, situatelo sul graticcio della pescaiuola; bagnatelo, fino a coprirlo, con un brodetto, metà acqua, metà vino bianco di Conegliano; portate il liquido fino all' ebollizione, quindi ritirate la navicella vicino al fuoco, lasciando subbollire durante tre quarti d'ora circa. Pochi istanti prima di servire il pesce, ritiratelo, sgocciolatelo, adagiatelo su salvietta, e circondatelo con ciuffi di prezzemolo. Mandate a parte la seguente salsa verde:

Salsa verde alla Veneziana. — Preparate una salsa al burro, con brodo freddo di pesce cotto con vino bianco. Pestate nel mortaio un pugillo di prezzemolo fresco e di maligia (*ciboulette*) prelessata; aggiungeteci 2 cetrinoli e 2 cucchiaiate di capperi, sia gli uni che gli altri triti, così pure i filetti di 4 belle acciughe; aggiungete un pezzo di burro all'apparecchio; passatelo pel setaccio ed incorporatelo alla suddetta salsa nell' ultimo istante.

1880. — Branzino farcito alla Carignano.

Levate le spine ad un branzino, senza intaccargli la testa e la coda. Riempitelo con una farcia fina di pesce, mista a dei tartufi di Piemonte, tagliati a fette sottili. Marinatelo per qualche ora con sale, pepe, timo, lauro e vino bianco. Fate cuocere dei gamberi, scorticatene le code, impiegando il rimanente per fare un burro di gamberi. Involgete e rinserrate il pesce in una carta di seta, e deponetelo sul graticcio d' una pescaiuola. Bagnatelo con 1[2 litro di vino bianco moscato, essenza di pesce e ritagli di tartufi bianchi. Coprite la pesciera, e fate cuocere il pesce al forno. Dopo mezz'ora di cottura continuata, passate la cozione, sgrassatela, e riducetela aggiungendole una tazza di vellutata.

Scartocciate il pesce, e ponetelo su piatto adatto. Guarnitelo con code di gamberi e piccoli tartufi bianchi, ben arrotondati, e cotti nel vino bianco. Ultimate la salsa col burro di gamberi, e con essa salserete leggermente il pesce, ponendo la rimanente in salsiera.

1881. — Spigola alla Caracciolo (1).

Cuocete una spigola nel brodetto e lasciatela raffreddare. Staccate la testa ed un pezzo di coda: disponeteli su d'un piatto ovale, mantenendo tra i due pezzi una distanza proporzionata per far figurare il pesce intero. Levate le spine al tronco serbato. Pestatene la polpa, aggiungendole della salsa *chaufroix* magra, sale, pepe, riduzione di aceto bianco al dragoncello, senape, e della gelatina acidulata ed ottenuta colla riduzione della cozione del pesce. Levorate il composto su ghiaccio, mischiandogli 1 decilitro di panna montata. Riempite il vuoto rimasto tra la testa e la coda, ridonando la forma primitiva al pesce.

Avrete un' altra spigola cruda ma più piccola della prima. Toglietele i filetti, coi quali formerete tanti piccoli filettini che farete affogare nel vino bianco, con burro, sale, pepe. Lasciateli raffreddare, parateli correttamente e passateli nel *chaufroix* di pesce. Decorateli con tartufi, raffermando la decorazione con gelatina di pesce.

Disponeteli simmetricamente sul pesce già preparato. Velate completamente il pesce con gelatina semipresa, e servitelo contornandolo con crostoni della stessa gelatina.

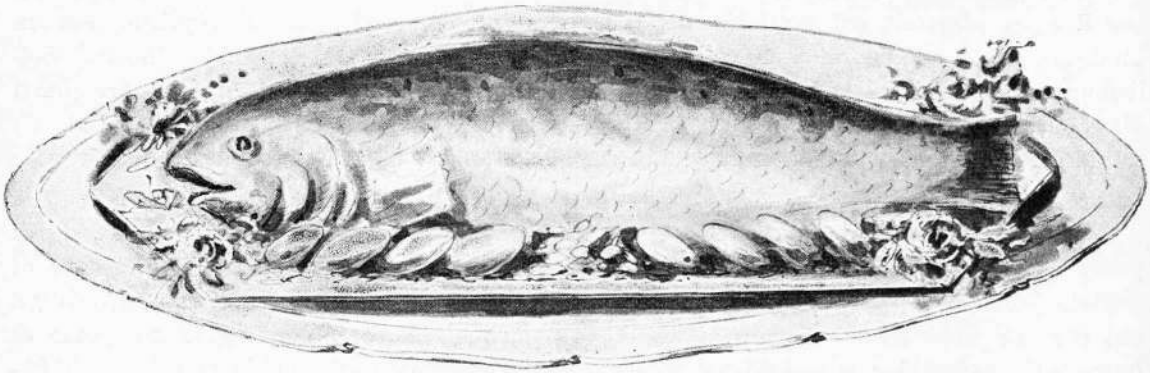


Fig. 75 — Lupo di mare all'Olandese.

1882. — Lupo di mare all'Olandese.

Allestite come di pratica un branzino ben fresco, ponetelo sul graticcio d' una navicella; copritelo con brodetto indicato e mezza bottiglia di vino bianco. Fate cuocere il pesce come d' abitudine, ed al momento di servire, ponetelo su piatto con tovagliolo. Guarnitelo con patatine tornite in foggia di olive, cotte con acqua, sale e burro; gruppi di gamberetti, e cespugli di prezzemolo. Pennellate il pesce con burro fuso, e ponetegli in bocca un mazzetto di fiori freschi. Servite a parte una salsa Olandese (*V. figura* 75).

1883. — Ragno alla Barderel (2).

Cuocete il pesce ragno in navicella, nel suo brodetto, come di regola, metà acqua e sale e metà vin bianco dell' isola d' Elba ed erbaggi aromatici; ritiratelo, scolatelo e ser-

(1) *Francesco Caracciolo (1752-1799), grande ammiraglio napoletano, discendente dalla nobile ed antica famiglia dei Caraccioli; rivale di Nelson, fu da questi condannato a morte per aver servito la repubblica Partenopea.*

(2) *Illustre e nobile famiglia livornese, imparentata con i conti Mirafiori di Fontanafredda.*

vitelo con salsa olandese ristretta al vino bianco, e scalogni, unita ad un passato o colato di gamberette di mare, con una leggiera addizione di salsa Worcester.

1884. — Branzino alla Merry del Val (1).

Allestite un branzino, imbrigliategli la testa, ponetelo sul graticcio d' una navicella, bagnandolo per metà con brodetto al vino bianco. Coprite il pesce con foglio di carta burrata. Ponetelo sul fuoco, donde lo leverete tosto che bolle, per metterlo in forno moderato, cospargendolo sovente col proprio fondo. Al momento di servire, scolate il pesce e mettetelo in caldo su piatto adatto. Passate e sgrassate la sua cozione, che ridurrete fino a consistenza voluta, aggiungendovi del vellutato di pesce. Passate la salsa per stamigna, ultimandola con burro di gamberi.

Preparate un intingolo con 4 dozzine d' ostriche, cotte con vino del Reno, chenelli di pesce, code di gamberi, teste di funghi, e dei bei tartufi neri tagliati a grosse lame. Legate questo intingolo con una tazza della medesima salsa, e con esso guarnite il branzino. Velate il pesce col rimanente della salsa, oppure inviatela in salsiera a parte.

1885. — Lupo di mare alla Duglerez (2).

Tagliate il pesce in fette longitudinali e dello spessore di due centimetri. Ponete queste fette in una padella burrata, e cosparsa con pomidoro a pezzi, prezzemolo tritato grossolanamente, uno spicchio d' aglio, timo, lauro ed una cipolla picchiettata con due chiodi di garofano. Spolverizzate il pesce con sale e pepe e bagnate con un decilitro di vino bianco. Fate cuocere per mezz'ora, irrorando sovente. Cotte che siano, impiattate le fette di pesce, in modo da imitare il pesce intero. Ritirate la cipolla, l' aglio, il timo ed il lauro, e riducete la cozione con del vellutato di pesce. Burrate la salsa all' istante che la leverete dal fuoco, e versatela sul pesce.

1886. — Spigola abbragiata all'Ungherese.

Svuotate, sbarbellate e disquamate una spigola o branzino di media grossezza. Riempitelo internamente con una farcia di polpa di luccio condita con polvere di *paprika*, e mista a cipollina trita ed imbianchita. Imbrigliatelo, bardatelo, e deponetelo sul fondo della navicella con un soffritto di legumi (*mirepoix*) e vino bianco, una cucchiaiata di conserva giulebbata di pomidoro e due cucchiaiate di spagnuola magra, un grosso mazzetto guarnito : sedano, prezzemolo, finocchio ; uno spicchio d'aglio e pepe. Fate partire a pieno fuoco e completate la cottura al forno. Fate sgocciolare la spigola, sbarazzatela delle sue bardelle, e lucidatela a gelo. Salsatela con la sua cozione che avrete fatta ridurre di 2|3 ; unitele della panna acida (*smitana*); burratela abbondantemente e passatela per la stamigna, coll' aggiunta di cipolette trite e bianchite.

Guarniture : Uova di vannello affogate, drizzate dentro piccole crostate ovali di pasta sfogliata. Grosse olive farcite con polpa di luccio. Funghi legati colla panna. Pomidoro sbucciati e stufati al burro.

Impiattamento : Adagiate la spigola su d' un fondo di semola ; ponete, ai due capi del piatto, una coppa fatta con pane fritto, nella quale deporrete le olive. Disponete le

(1) *Cardinale Segretario di Stato di SS. Pio X.*

(2) *Duglerez, Cuoco del barone Rothschild.*

altre guarniture a mazzetti, separandole colle crostatine d'uova di vannello. Infiggete sul corpo della spigola due asticciuole con pomidoro crudi ed olive.

1887. — Spuma di Spigola.

Mettete nel mortaio: 300 grammi di polpa di spigola e pestatela; dopo dieci minuti aggiungete 100 grammi di panata e tre chiare d'uova, una per volta a breve distanza l'una dall'altra, poco sale, odore di noce moscata, presa di pepe di Cajenna e 50 grammi di burro; passate per staccio fitto per due volte di seguito. Mettete questa farcia in una casserola e tenetela sul ghiaccio per un'ora almeno. Montatela quindi, sbattendola ben bene con un mestolo, incorporandogli, poco a poco, due bicchieri di panna fresca; saggiate la consistenza della farcia, e quando sia divenuta spumosa, leggera e relativamente morbida, montate in neve ben dura due chiare d'uova ed unitele al composto.

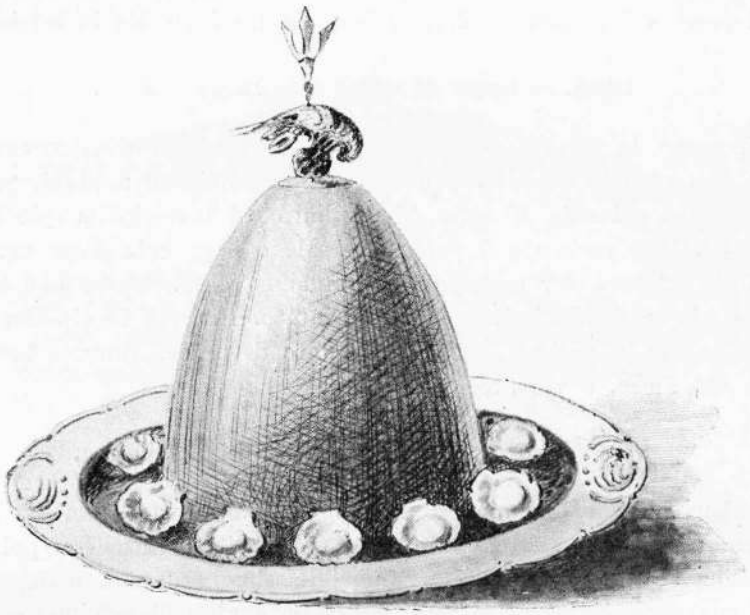


Fig. 76 — Spuma di Spigola.

Imburrate una forma a pane di zucchero e versateci dentro la farcia spumosa, riempiendola fino a due dita sotto l'orlo. Venticinque minuti prima del servizio, immergete la forma in bagnomaria d'acqua bollente; avanzatelo nel forno con il recipiente coperto e facendo attenzione che non bolla. Avrete preparate alcune conchigliette di mezza pasta sfogliata, stratificatele internamente con un poco della medesima farcia, fatele assodare nel forno, quindi ponete nel centro di esse una dadolata di gamberi legata con salsa balsamella, cospargetele di pane grattato tostato.

Rovesciate la spuma di spigola sul piatto, contornatela con le conchigliette, salsate la spuma con qualche cucchiaiata di vellutata fina di pesce, sormontatela con un'asticciuola nella quale avrete infilato un gambero, e servite (*V. figura 76*).

Dei Bianchetti e dei Rossetti.

I Bianchetti — detti *Gianchetti* dai genovesi —, come pure i Rossetti — detti *Rôscetti* — non sono veramente che alevini o neonati di pesciolini del Mediterraneo, tra i quali l'acciuga, la sardella, l'argentina, la boga, la menola, ecc., mentre i Rossetti sono alevini di triglie e perciò più stimati perchè più squisiti. A Nizza, i Bianchetti come i Rossetti vengono designati sotto il nome collettivo di *puttina* (che sarebbe il diminutivo di putti o bambini), ed in Provenza di *nônats* (cioè neonati); però i Rossetti distinguonsi sotto il nome di *rôssett* ed i Bianchetti in quello più generico di *Blanchaille*.

I Bianchetti vengono pescati nei mari liguri fino al Varo (dove soltanto in forza di carte statutarie e di privilegiate concessioni possono essere pescati e non altrove in altre plaghe), in due epoche differenti: la prima che dal 15 gennaio va a tutto maggio; la seconda che da agosto va fino a ottobre; i Rossetti compaiono da novembre fino al principio d'aprile. Questi neonati — sia bianchi che rossi — sono ottimi lessati e poi conditi con olio, pepe, sale, e sugo di limone; come pure infarinati e fritti (Vedi *Witebait*), oppure in frittelle o nelle frittate d'nova, con prezzemolo ed erbuccie.

1888. — Dei bianchetti allessi.

Ponete a bollire, in pentola: acqua e sale, un mazzetto di prezzemolo con erbe aromatiche: timo, rosmarino, salvia, una foglia di lauro; mezza cipolla, uno spicchio d'aglio ed una fetta di limone. Appena l'acqua bolle, gettate giù i gianchetti — già ben ripuliti dalle alghe e dalla sabbia — e lasciate loro prendere un bollore — come se fossero tagliatelle —; tirateli su colla schiumarola, fateli ben sgocciolare nello scolapaste forato. Serviteli dentro piatto cavo, con ciuffetti di prezzemolo e rotelle di limone sull'orlo. Ognuno se li condirà con olio, pepe, sale e succo di limone.

Nello stesso modo si ammanniscono i rossetti ecc. Alcuni aggiungono — se mangiati freddi dopo allessati —, prima di condirli, dei coralli di ricci di mare.

Della Boga e della Menola.

La *Boga*, detto anche Pesce Buca, è molto comune sulle coste del Mediterraneo ligure e specialmente da Genova fino a Nizza e Provenza, dove se ne fa un grande consumo, essendo frequente tutto l'anno in quei mari. Lo si appresta fritto, in tocchetto, sulla graticola, e marinato, cioè alla *scabeccia*.

La *Menola* è molto affine alla Boga, soltanto ha forma più mandolare, tantochè a Nizza chiamasi *Amenda*, cioè mandorla. È molto più rara della boga, ma anche di carni più fine. Ottima fritta. Tanto la Boga che la Menola sono pesci piuttosto piccoli, ma polputi e spessi che non sorpassano, i più grossi, i 200 o 250 gr. di peso; ed i 20 ai 30 centimetri di lunghezza.

Del Boldrò o Rana pescatrice.

Il Boldrò (*Lophius piscatorius* dei Latini, *Baudroie* dei Francesi, *Boidroi* dei Provenzali) appartiene alla famiglia dei *Pettorali pedicolati*, cioè pesci che hanno natatoie pettorali attaccate a una specie di braccia formate dall'allungamento delle ossa del capo. È un pesce che può raggiungere la lunghezza di 2 metri. Il suo aspetto è orrido, tanto più che la grossa testa e la larga bocca da batrachide somiglia a quella d'un grosso rospo. Viene detta « rana pescatrice » perchè, dopo essersi nascosta sotto la sabbia o sotto il fango o tra le alghe del mare, lascia soltanto sporgere e galleggiare alcuni filamenti lunghi e mobili che ha sul capo e terminanti in piccole espansioni pesciformi che formano un'esca naturale, agitata continuamente per attirare altri pesci incauti che venendo a tiro della sua enorme bocca, sempre spalancata, rimangono ingiottiti da questa e dilaniati co' suoi forti ed aguzzi denti. La carne del Boldrò è ottima per far sugo e massime per la minestra di pesce, le « buridde », ed il « caciucco ». Lo si serve allesso, con varie salse piccanti, ma specialmente in umido, allo zemino, alla marinaresca, ecc. Il fegato del boldrò è eccellente.

1889. — Boldrò all'Annunziata.

Versate dell'acqua bollente sul boldrò ben fresco. Raschiatelo, indi asciugatelo e tagliatelo a pezzi. Pestate nel mortaio il fegato del boldrò, che è altrettanto squisito che quello di lota. Aggiungetegli uno spicchio d'aglio, qualche fronda di prezzemolo e 100 grammi d'acciughe dissalate. Stemperate e sciogliete questo battuto con abbondante olio d'oliva, ponetelo in casserola e fatelo soffriggere. Appena rosolato il suddetto battuto, ponete nella medesima casserola il boldrò, con dei pomidoro sbucciati, sgranati e tagliati a pezzettini, dei funghi freschi finamente affettati, e qualche foglia d'origano mista a prezzemolo trito. Lasciate crogiuolare fino a completa cottura, e servite ben caldo.

Del Cappone o Guancia. Del Grondino e Trigla rossa, ecc.

Il *Pesce Cappone*, detto anche *Guancia* e *Corazza*, perchè ha le ossa capitali dure e spinose, conta ben 15 specie viventi, particolarmente nell'Oceano; come il *cappone imperiale* (*Trigla rossa*). Nel Mediterraneo, abbiamo: il *cappone gallinella*, dal dorso bruniccio e rossastro, detto dai Francesi *Trigle-Hirondelle* o *Galinette* (il « pesce rondine » del Mediterraneo); il *Cappone Gorno* detto *Grondin* o *Gournaou* dai Francesi, o *Trigle grondeur*, che è d'un colore bigio bruno, a macchie rossastre superiormente e biancastre sul ventre, molto somigliante al *grondeur* (1) dell'Oceano, detto anche *Trigle-Pin*. I Provenzali chiamano il cappone *rascassa*, e serve per la *bouillabaissa*.

La *Rascassa* rossa dei Provenzali o *Truie* (Scrofa) dei Lionesi e dei Nizzardi corrisponde alla *Scórpena* (Scorpione) dei genovesi, allo *Scorfano* dei napoletani, ed è armata di spine — sia alle branchie orecchiali, che sulle pinne dorsali, laterali, ventrali — le cui punture possono riuscire molto dolorose e causare dei flemmoni e paterecci. La *Rascassa* bianca, o *Scorpena* comune, è più piccola della precedente, ma anch'essa orrida d'aspetto ed egualmente pericolosa per le sue punture. Il *Rouquau* dei Provenzali o *Caramassou* dei

(1) *Detti* grondin *o* grondeur, *perchè, quando sono presi, emettono dei grugniti come dei porchetti. È da notarsi che, come tutti i* grondini, *la pinna natatoia dorsale è marcata da una macchia nera.*

Linguadociani (il « Cotto-Scorpione di mare » dei naturalisti) è il più orrido d'aspetto, ed è molto più osseo delle *rascasse*, e di colore oscuro, con una bocca enorme; rimarchevole la sua natatoia ventrale che agita a guisa di ventaglio. Predilige i bassi fondi rocciosi. Il Grondino generalmente s'ammannisce in brodetto o corboglione, e lo si accompagna con una salsa *vinaigrette*.

1890. — Grondino all'italiana.

Fate cuocere — come diremo per le triglie — i grondini in un brodetto di vino bianco; fateli sgocciolare, e poneteli nel piatto di servizio con delle patate cotte nell'acqua e sale. Servite, a parte, la salsa all'italiana.

NB. — Collo stesso procedimento, ma colla variante dell' accompagnamento colla salsa olandese, diconsi all'olandese. Si possono anche servire con besciamella.

1891. — Grondino alla nizzarda.

Tritate finemente: una piccola cipolla, 5 o 6 funghi cepatelli, fate biondire con una cucchiaiata d'olio d'oliva; deponete il grondino, tagliato a fette spesse, nella tiella; aggiungete 2 cucchiaiate di passato di pomidoro, un mazzetto guarnito, e coprite con vino bianco, fate cuocere vivamente. Cotto il pesce, legate la cozione con due cucchiaiate di burro manipolato con farina; cospargete con prezzemolo trito e sugo di limone.

1892. — Grondini alla gitana.

Svuotate 2 grondini di media grossezza, e divideteli in tronconi. Trinciate finamente 2 porri, poneteli in casserola con olio e fateli rosolare, aggiungeteci i tronconi dei pesci, ben asciugati, e fateli grillettare durante qualche minuto; salate e spolverate con paprica; bagnate, fino a coprirli, con acqua dei pomidori freschi, e fate che la salsa riesca non troppo legata. Aggiungete qualche grano di pepe e chiodi di garofano, un mazzetto di prezzemolo e qualche foglia di menta; cuocete i pesci su fuoco moderato, e ritiratene i tronconi appena cotti. Fate ridurre la salsa, legatela con 2 spicchi d'aglio pestati e convertiti in manteca mediante addizione, goccia a goccia, d'olio — come per *l'ayolì* dei Provenzali — sugo di limone e 4 tuorli d'uovo; passate pel setaccio la salsa, versatela sui pesci, spolverate l'intingolo con delle foglie di menta tritate.

Dei " Cicirelli „.

Sono pesci prelibati dei mari Siculi, che vivono nelle profondità dei gorghi Scillo-Cariddei, e conseguentemente sono molto rari. Negli ultimi terremoti di Messina, come in altri precedenti che conturbarono e sconvolsero il fondo del mare del freto calabro-siculo, si è osservato che una quantità di questi « Cicirelli » venivano a nuotare verso la superficie delle acque, rendendo la loro pesca molto più agevole e copiosa.

Del Crovello.

Il Crovello, o meglio il *Corbo* o « pesce corvo », è di carni eccellenti; lo si pesca tutto l'anno nei nostri mari. Ottimo specialmente allesso.

Del Dentice o Dentale.

Il Dentice o Dentale appartiene al genere dei Teleostei ed alla famiglia degli sparoidi. È un pesce di prima qualità che si riscontra nei nostri mari, ed è di carni squisite. Ha la forma del *pagello*, con una macchia nera al disopra dell'occhio. Lo si pesca tutto l'anno, e lo si ammannisce identicamente al branzino, all'orata, alla trota, al salmone, ecc.

1893. — Dentice con salsa d'astaco.

Scagliate un bel dentice, svuotatelo, incidetelo, ed assaporitelo con sale, pepe, olio e succo di limone, e ponetelo sulla gratella, facendolo cuocere da ambo le parti, e bagnandolo, di quando in quando, con quella mistura suddetta, mediante un mazzetto di fiori secchi di origano (*cornabûggia* dei genovesi). Appena cotto, deponetelo sul piatto e mandate in tavola la seguente salsa a parte:

Salsa d'astaco calda. — Prendete 2 cucchiaiate d'uova d'astaco o di aragosta, pestatele con 4 o 5 tuorli d'uova sode, un pezzo di burro, e passate l'apparecchio pel setaccio. Preparate una salsa al burro, ed appena legata a punto, incorporatele quel preparato che le darà un bel colore salmonato. Aggiungete, alla salsa, — se credete — una dadolata di polpa di astaco o di aragosta.

Del Fletano.

Il Fletano — pesce poco noto tra noi, conciossiachè appartiene ai mari frigidi, come quelli del Nord — appartiene alla famiglia dei pleuronettidi (cioè piatti come il rombo e la passera, e nuotanti di fianco); è molto apprezzato dai gastronomi, sopratutto olandesi, fiamminghi, danesi e scandinavi, per la squisitezza delle sue carni bianche e sode che ricordano molto — benchè inferiori, per gusto, — quelle dei romboidi suaccennati, coi quali hanno pure una somiglianza per la forma piatta (quantunque più allungata, specialmente per avere la testa puntuta), ma ne differiscono per la levigatezza della pelle, e per la statura gigantesca che possono attingere, di più di due metri di lunghezza.

Il Fletano (*Fletan Hebut*), più noto sotto il nome di *Ellebot*, vien cucinato (quelli di statura più piccola sono preferibili perchè migliori) allesso, con acqua e sale, accompagnato con salsa di burro fuso servita a parte, oppure con salsa olandese. Nei paesi nordici summentovati, l'*Ellebot* viene dettagliato anche a fette ed a rocchi, per comodità delle piccole famiglie.

1894. — Fletano alla fiamminga.

Soffregate con sale fino un rocchio di fletano di circa 2 kg., o poco più; spolverate con pepe bianco, recentemente pesto o macinato, e ponetelo in teglia o fiamminga. Coprite, per due terzi, il rocchio di pesce con latte bollito, e fatelo cuocere ponendolo dentro forno a calore moderato, irrorandolo sovente. Cotto il pesce, ammannite, con due cucchiaiate di burro fuso ed altrettanta farina e cozione del fletano, una salsa cremosa colla quale lo coprirete. Guarnite il piatto con uova sode, spaccate in due per il lungo.

1895. — Fletano fritto all'Olandese.

Prendete uno di questi pesci — di media statura preferibilmente, poichè dovendolo tagliare a fette sottili, queste non si spezzano tanto facilmente come quelle provenienti da uno più grosso. Fate scaldare vivamente del burro nella padella; quando sarà caldo, poneteci le fette infarinate a dovere e fate friggere dorato dalle due faccie. Cotte le fette, ritiratele, spremeteci sopra del sugo di limone, spolveratele con poco pepe e prezzemolo trito, servitele su salvietta.

Dei Gronghi o Congri.

I *Gronghi*, o *Congri* come gli chiamavano latinamente i puristi italiani, assomigliano molto alle anguille, dalle quali differiscono soltanto per la natatoia dorsale che comincia presso le natatoie pettorali, e per la mascella superiore più lunga dell'inferiore. Sono pesci che frequentano specialmente i mari dei paesi caldi, ma si rinvengono, benchè di specie differente, anche nei mari dell'Europa settentrionale. Appartengono all'ordine dei malacotterigi apodi.

Il tipo della famiglia dei Congri è il *Grongo comune*, detto *Anguilla di mare*, che, sia nel mare Mediterraneo presso le coste Sicule, ma particolarmente nell'Oceano, può diventare grosso come la gamba d'un uomo, e lungo 2 metri. La sua carne allora non è tanto saporita come la si vanta da alcuni e conviene allessarla, a rocchi, tagliati dalla parte della ventraia.

I gastronomi fanno distinzione tra il grongo di scoglio e quello di fondo; il primo — che i liguri chiamano *Pergoilo* o *Fiagallo* — ha carni migliori, e lo si ammannisce in tocchetto.

In Francia, per le zuppe di pesce — particolarmente per la « *Cotriade* alla moda di Lorient », ed i Provenzali nella confezione della loro *bouillabaissa* — impiegano il *Fiela*, che è un grongo molto apprezzato dai buongustai (detto *Congre-Myre*, o Anguilla del Mediterraneo), assai più piccolo del congro dell'Oceano. Si nutre specialmente di crostacei, di cui spezza la carapaccia coi suoi denti acuti e potenti. Il *Fiela*, come segni caratteristici, ha delle macchie fulve sul muso e sull'occipite. Anche la così detta *Donzella a barba* (*Ophidium barbatus*) è un'anguilla di mare del Mediterraneo, dalle carni fine e saporose, specialmente quella di color roseo, migliore della congenere bruna. Ha, sotto la bocca, due barbiglioni che non hanno gli ofidiani d'altri mari. Per la cucinatura dei gronghi vedi *Murena*.

Del Kilkis.

È un piccolo pesce del mare Baltico, simile ad una acciuga, che i Russi stimano moltissimo, particolarmente i *Kilkis* di Finlandia e quelli di Revel.

Affumicati servono per confezionaze i « canapé di kilkis », che non mancano mai in un *Zakuska* russo. Simili ai *Kilkis* sono gli *Sproots* d'Olanda e di Norvegia, che vengono pure affumicati, oltrechè ammanniti freschi in varie maniere, come le acciughe, le aringhe e simili.

Il Labro o Tordo di mare.

I *Tordi di mare* appartengono alla famiglia dei Labroidi, che conta alcune varietà di pesci dai più vaghi colori: verde, come il *Tordo di mare verde;* rosso, come il *Tordo di mare rosso;* la *Donzella* o *Zigurella* che è di un bel colore violetto, ed il *Tordo di mare comune*, detto anche *Pappagallo di mare*. Questi pesci sono eccellenti, sia fritti che lessi, che al zimino; essi entrano anche nelle marinaresche e nelle zuppe di pesci, sia *sburrite*, che *caciucco*, che *bouillabaissa*.

I Francesi chiamano *Labre* il tordo comune, e *Vieille verte* e *Vieille rouge* il tordo verde ed il tordo rosso, mentre chiamano *Girelle* la Zigurella, che, oltre in frittura, cucinano alla Mugnaia, alla Marinaresca, ecc.

Della Lima o Limanda.

Appartiene ai pleuronettidi, teleostei, anacantini, come il rombo, la sfoglia, la passera, la razza ed altri pesci piatti, che vedremo in seguito, e come il Fletano già descritto.

Poco comune nei nostri mari, ma molto abbondante sulle coste dell' Oceano, della Manica e nel mar Baltico, la Limanda è sovente presentata come una grossa sfoglia, colla quale ha alcuni caratteri d'affinità, ma che, per un esperto, difficilmente verrà scambiata, malgrado il colore identico della pelle — dalle scaglie dure però, e frastagliate come una lima — e la quasi medesima forma che la limanda ha comune con la sogliola; poichè, con qualche attenzione, si rimarcherà che la lima è più larga, e che — segno caratteristico evitante qualsiasi confusione — le sue natatoie sono picchiettate di macchiette giallastre che la sfoglia non ha. Alla Limanda convengono tutti gli apprestamenti che in generale s'addicono alle sfoglie, ai rombetti, alle rombole, e simili. È buona fritta, dopo averla — come le sfoglie — sottomessa ad un bagno di latte, quindi infarinata e poscia gettata nella frittura di burro bollente. La si ammannisce anche col vino bianco secco, dopo averle fatto subire il bagno di latte che serve ad abbonirla considerevolmente. La si dettaglia pure in filetti all'Orly.

Del Merluzzo o "Baccalaro,,.

Il merluzzo (*Gadus o Asellus major*) appartiene al genere di pesci teleostei anacantini, di cui vi sono varie specie, oltre a quelle solite distinzioni merceologiche ed anche cucinarie che contribuiscono ad arruffare la matassa dello scienziato naturalista. Le specie principali della nomenclatura ridotta sono: per i nostri mari: il *Gadus minutus* con cui gl'Inglesi confezionano l'Haddock (piccolo merluzzo decapitato, poco salato, poco affumicato che serve per preparare alcune vivande d'antipasto e di *breakfast*); il *Merlucius esculentus* o merlango (piccolo merluzzo senza cirri e barbette), più noto in Italia sotto il nome di asello o nasello, pesce alquanto insipido ma di facile digestione, che per la leggerezza delle sue carni, particolarmente se lesso, viene indicato ai convalescenti con olio e sugo di limone, oppure con agresto, all' ebraica. Il *Gadus morena* o *morrhua* (italianamente detta mollua o molva) ed il *Gadus aeglesinus* appartengono ai mari artici ed antartici. Il *morrhua* o *mourlux* è un pesce d'alto mare lungo circa cm. 50, ed ha carni delicate e viene pescato nei mari settentrionali d'Europa, al Doggers-Bank in Islanda, ma, sopratutto, nei così detti banchi di Terranova o Gaspasia, dove ogni anno se ne pescano più di 120 milioni di kg., al capo Nord, sulle coste del Labrador ed anche sulle coste del Chile, dove lo chiamano *barcallao*. La pesca del merluzzo si fa al-

l'amo, ed un sol uomo ne prende, in un giorno, fino a 500. Il merluzzo è per avventura il più fecondo tra i pesci, essendosi in un sol individuo contate 3 milioni d'uova. Il merluzzo delle regioni polari, a seconda delle diverse maniere che viene acconciato, dopo essere stato decapitato, sventrato (però i budelli di merluzzo vengono anche essiccati e venduti a caro prezzo in commercio, contribuendo a vellutare e gelatinare le salse dello stoccafisso in umido), salato ed essiccato all'aria, prende il nome di baccalà (forse dallo spagnolo *barcallao*), oppure di stoccafisso (dall'inglese Stock-fish, cioè « bastone-pesce »), avendo la forte essiccazione, esposto ai venti glaciali, ridotto a rigidità e consistenza legnosa le sue carni. In commercio si conoscono però comunemente due qualità di baccalari: il *Gaspy* ed il *Labrador:* il primo, come si disse, viene pescato sulle coste della Gaspasia ossia di Terra Nuova e della Nuova Scozia e della Nuova Inghilterra; il secondo, sulle coste del Labrador, nell'America settentrionale.

Come qualità il primo è di molto inferiore al secondo, poichè quello ha carni con fibre tigliose, più secche che resistono molto alla macerazione e riescono più indigeste; il secondo, forse a motivo di un pascolo più copioso, ha carni con fibra più tenera, più grassa e migliori al gusto. Il baccalà va ben scelto e convenientemente macerato, cambiato sovente d'acqua limpida e fresca, e nettato spesso con una scopetta rigida. I Francesi fanno varie distinzioni: tra le altre quella di chiamare volgarmente *cabilaud* (dal tedesco Kobeljan) il merluzzo fresco dell'Oceano (Manica), e *Loubine* un piccolo merluzzo squisito di carni come quelle della trota di mare; *Colin* un merluzzo assai grande, ma dalle carni sfogliate, bianche e saporite; l'*Aiglefin*, più piccolo del *Cabillaud*.

Del *cabillaud* o merlango fresco è ottima vivanda la coda grattinata nel forno con burro e vino bianco — alla Fiamminga — con cipolline, funghi, cetriuolini e prezzemolo trito. I Zelandesi fanno un ottimo ragoût colla testa del *cabillaud*, unita a patate e cipolle; gl'Inglesi fanno una terrina squisita col *cabillaud*, e quelli del Devonshire e della Cornovaglia — sulle rive dell'Atlantico — fanno dei pastelli di merlucciotto, detti *Pics*.

La *morue* corrisponde al nostro baccalà: al *merlan* corrisponde il merlango o merlano (senza cirri e barbette), al *merluche* l'asello o nasello. Finalmente la *Lotte* di mare dicesi *merluzzo lungo*. Il merluzzo si cucina: lesso, fritto, alla *bouillabaisse*, alla *brandade*, all'Inglese, alla Napoletana, alla Benoîton, al burro di nocelle, ed anche colla salsa di noci fresce; alla Certosina, all'Irlandese, alla Lionese, alla Provenzale, all'Indiana, in crocchette all'Americana, alla Villeroy, in timpano alla Valenziana, colla panna, cogli spinaci, ecc. Eccellente è il fegato del merluzzo fresco che costituisce una delicata vivanda. Anche il budello serve a fare trippe di magro.

1896. — Merluzzo alla Carmelitana.

Cuocete il merluzzo con acqua, e nel medesimo tempo fate cuocere anche delle patate, in quantità equivalente alla metà dose del merluzzo. Preparate una riduzione di vino bianco, scalogno e lauro. Disliscate il merluzzo, che mischierete alla riduzione ed alle patate. Stemperate il tutto con una forchetta: aggiungete burro, panna fresca ed un nonnulla di pepe di Cajenna. Versate il tutto in un timballo, che avrete sfregato con aglio. Spolverizzate la superficie con formaggio e pane grattugiato, cospargete con burro fuso e fate colorire al forno.

1897. — Baccalà con giuliana.

Prendete del buon baccalà di Norvegia, già dissalato, e tagliatelo a piccoli quadri; infarinatelo e friggetelo nell'olio. Preparate una buona tritata di cipolla con due spicchi d'aglio, ponetela dentro fiamminga o teglia d'argento; fate rosolare bene la cipolla, poi metteteci del pomodoro, del prezzemolo trito e un po' di origano (*carnabuggia* dei genovesi). Quando questa salsa sarà bene ristretta, allungatela con pochissima acqua, dovendo la salsa rimanere densa; indi poneteci dentro il baccalà che già avrete fritto.

Preparate una buona giuliana, come si prepara per la zuppa, cioè: piccole asticelle di carote, sedani, porri e patate. Prelessate queste erbe, quindi, dopo averle ben scolate e asciugate con un pannolino, mettetele sopra il baccalà, e posta la teglia nel forno,

durante una mezz'ora, finite di cuocere l'erba e così insaporirete bene anche il baccalà. Servitelo nella fiamminga, oppure in piatto da portata; avvertendo di collocare bene l'intingolo e le erbe sopra al baccalà insieme alla salsa.

1898. — Timballo di Merluzzo alla Regina madre.

Disponete, in un timballo o timpano, unto internamente con burro, degli strati di risotto bianco, alternati con lamelle di tartufo, polpa di merluzzo sfogliata, passato di pomidoro e rotelle di cipolla fritte nell'olio. Terminate ricoprendo la superficie del timballo con un leggero strato di riso; cospargetelo con burro alla nocella e pane grattugiato. Fate grattinare nel forno, e guarnite con spicchi d'uova sode calde. Servite contornando il timballo con un cordone di passato di pomidoro.

1899. — Baccalà alla Bolognese.

Tagliate a pezzi il baccalà; lasciateli dissalare sufficientemente, e poneteli, ben asciugati, in una tegghia cosparsa d'olio fino. Cospargete con fronde di prezzemolo trite, uno spicchio d'aglio trito, sale, pepe, olio fino e qualche pezzetto di burro. Cuocete il baccalà su fuoco ardente, evitando che s'attacchi al fondo: rivoltatelo con precauzione. Appena cotto, prima di servirlo, strizzategli sopra il sugo d'un limone, e mandate in tavola.

1900. — Baccalà alla romana.

È una vivanda folkloristica, in uso pel « cenone » della vigilia di Natale.

Fate ammollare, per venti ore, in molta acqua, un merluzzo secco. Levategli la pelle e le spine, quindi tagliatelo a pezzi di media grandezza. Mettete a soffriggere in un tegame del buon olio d'oliva su fuoco moderato, e quando sarà ben caldo, infarinate i pezzi di merluzzo e fateli rosolare, badando che non piglino un colore troppo carico. Avrete preparato, in un altro tegame, un tritume di cipolla e prezzemolo. Gettatevi l'olio col quale avrete soffritto il merluzzo, ed una cucchiaiata di zucchero fino, e fate imbiondire, dimenando sempre con un mestolo. Dopo averci versato un bicchiere di vino bianco e poco aceto, lasciate consumare; poi unite della salsa di pomidoro, con spicchi di mele rose ben pulite, prugne secche, uva secca ben lavata, pignoli, scorza di limone finamente tagliata, un po' di brodo di pesce (oppure d'acqua), poco sale, pepe e zucchero. Lasciate cuocere.

Quando le mele avranno raggiunto il punto giusto di cottura, uniteci il merluzzo. Lasciatelo ancora sul fuoco; gustate, aggiungete un po' di peperoncino, se piace, e servite.

1901. — Baccalà con i peperoni alla napoletana.

Prendete un Kg. di buon baccalà tenuto in acqua in modo che non sia nè troppo salato nè troppo scipito. Raschiatelo bene dalla parte della pelle, in maniera da levarne bene le squame che vi stanno aderenti, spuntategli le pinne, tagliatelo in pezzi regolari di 3 o 4 centimetri. Ciò fatto, risciacquatelo nuovamente in acqua fresca ed asciugatelo sopra un panno. Infarinate e friggete nell'olio, per poi aggiungerlo nell'intingolo stesso.

Preparate intanto 12 bei peperoni, di quei grossi, erti e polputi; abbrustoliteli su fuoco vivace; spellateli, togliete loro i semi, l'ovario ed il picciuolo; lavateli, asciugateli e tagliateli a striscie non troppo larghe. Ciò fatto, metterete 2 decilitri d'olio d'oliva in un

tegame e 3 o 4 cipolle tagliate a fette; fate soffriggere su fuoco lento, e frattanto preparate gr. 800 di pomidoro sbucciati, senza semi, senza torsoli e tagliati a pezzetti. Quando la cipolla sarà diventata di color biondo, aggiungete i pomidori e fateli cuocere fino che sputano l'olio; a tal punto, mettete i peperoni e condite giusto con un po' di sale e pepe. Se vi accorgeste che il sugo fosse troppo denso, lo diluirete con un po' d'acqua. A metà cottura dei peperoni, aggiungete un pugno di prezzemolo tagliuzzato ed infine mettete il baccalà. Coprite, fate stufare a dovere, gustate se sta bene di sale, e quindi mettetelo in tavola. Il baccalà così confezionato è buonissimo a mangiarsi anche freddo.

1902. — Merluzzo in agro dolce alla Genovese.

Cuocetelo come il baccalà alla Bolognese, meno l'aglio. Quando sarà rosolato da ambo le parti, versategli sopra il così detto « agro dolce », che è costituito da un po' di zucchero caramellato misto a qualche goccia d'aceto (all'aceto si può sostituir l'agresto); indi bagnatelo con brodo di pesce. Aggiungete 100 grammi di pignoli ed uva di Malaga o di Corinto, priva di acini.

1903. — Brandata di Merluzzo (*Brandade de Morue*) (1).

Perchè la brandata abbia da essere ben riuscita, occorre che sia ben untuosa, bianca e leggera. Egli è perciò che si deve scegliere sempre la parte più polposa, presa sul centro del pesce. Fate dissalare il merluzzo per 24 ore, cambiando diverse acque, e mantenendo il merluzzo su d'un graticciato sospeso nel mezzo del mastello pieno d'acqua, anzichè sul fondo, onde facilitare il dissalamento, saturandosi di sale l'acqua che deposita sul fondo. Dopo aver raschiata la pelle dalle scaglie, ecco come si procede nella vera cucina Marsigliese e Provenzale, la quale formava la delizia gastronomica di Adolfo Thiers, anche quando era Presidente della Repubblica Francese.

Fate cuocere a vapore tre belle patate ben farinose. Ponete la polpa del merluzzo entro una casserola con acqua fredda; fate partire a fuoco vivo. Appena il liquido entra in ebollizione, ritirate la casserola di fianco al fornello, e lasciate cuocere adagino per 15 minuti tenendola coperta. D'altra parte, fate scaldare 200 grammi d'olio d'oliva, nel quale farete rosolare uno spicchio d'aglio. Sgocciolate il merluzzo, togliete accuratamente tutte le spine che potrebbe avere, e rimettetelo nella casserola, tenendolo in caldo. Passate le patate per lo staccio; aggiungetele al merluzzo con un pizzico di pepe bianco. Frantumate bene il tutto, servendovi d'una forchetta, ed amalgamandogli, poco per volta, del latte bollito, caldo. Appena la pasta del merluzzo sarà omogenea, versateci la metà dell'olio d'oliva caldo, facendolo cadere a goccie continuate come un filo. Montate la manteca come se fosse una maionnesa, aggiungendole l'olio rimastovi, e qualche goccia di latte bollente se occorresse. Assaggiate e regolate di giusto sapore. Servite caldo in legumiera, rizzando la pasta di merluzzo a cumulo.

I^a Variante. — Alcuni invece procedono in quest'altro modo: Dopo aver lessato il merluzzo e ben mondato, lo pongono in un mortaio di marmo o di legno (non mai di

(1) *Brandade, per avventura corruzione di* branlade, *dal Celtico* Brand (*oscillare, agitare*), *donde il verbo derivato* Branler, *ed il sostantivo bellicoso, marinaresco di* Branlebas. *Infatti questa vivanda s'ottiene mercè l'essenziale ed instancabile operosità di agitare il pestello od il cucchiaio, per fare amalgamare l'olio e gli altri ingredienti.*

metallo) e rimestando col pestello, aggiungono, poco per volta, l'olio e le patate. Quando il merluzzo è ridotto in poltiglia omogenea, la pongono in casserola di pirofila, su fuoco moderato, rimestandola con un mestolo di legno, ed ultimandola con l'aggiunta di qualche goccia di latte bollente, ciò che impedisce alla brandata di scomporsi, cioè separarsi l'olio. A questo punto, la brandata avrà l'aspetto d'una pomata ben liscia, soffice e spumosa.

II[a] Variante. — Un'altra variante sarebbe di aggiungere nel battuto dei garigli decorticati di noci fresche, oppure dei pignoli. Volendo, poi, si può servire la manteca di merluzzo entro un ventinvola oppure riempirne dei volantini, o delle boccatine di pasta sfoglia. Questi ultimi ammannimenti possono servire anche per antipasti caldi.

1904. — Grande Brandata alla Moda dell'Hérault.

È la brandata ricca, che si costuma apparecchiare per le mense signorili dei viticoltori dell'Hérault, all'epoca della pigiatura dell'uva. Così la si appresta a Montpellier, a Cette, a Beziers ed anche a Narbona nell'Aude. Il procedimento è, press'a poco, come per la brandata alla Marsigliese. Una volta terminata, viene drizzata a forma di cupola, entro una crostata di pane fritto in forma di coppa. Si fissa, sul culmine della cupola, un'asticciuola guarnita con un tartufo nero cotto nel madera, ed un gambero. Si decora la superficie della brandata con code di gamberi e lame di tartufi, e si circonda la crostata con bocconcini ripieni con brandata mista ad ostriche cotte nel burro e sugo di limone.

1905. — Sformato di Merluzzo alla Certosina.

Con un apparecchio di patate alla Duchessa, ben legato con tuorli d'uovo e addizionato ad un miscuglio o macedonia di legumi ridotti a gelo, foderate uno stampo ben burrato. Riempite lo stampo con merluzzo lessato, sfogliettato e legato con besciamella alla panna. Aggiungete dei funghi cotti, tagliati in lame sottili, e coprite il pastello collo stesso apparecchio Duchessa. Avanzate alla bocca del forno per 45 minuti. Sformate all'istante, e contornate la base del pastello con una miscela (macedonia) di legumi lessati, quindi legati col burro come di pratica.

1906. — Fette di Lubina al grattino.

Tagliate quel merluzzo fresco, che i Francesi chiamano *loubine*, a fette o rotelle piuttosto spesse; soffriggete in un piatto lungo di metallo, con guarnitura di funghi, ostriche e mitili. Salsate le fette con una salsa italiana ridotta; versate un po' di vino bianco verso l'orlo del piatto, ed assaporite convenientemente il pesce prima di salsarlo; spolveratelo con pangrattato di midolla, irroratelo con burro fresco e ponete a grattinare su fuoco moderato, attivandolo, verso la fine, onde compenetri regolarmente lo spessore delle fette e le renda di bel colore. Spruzzatele con sugo di limone, cospargetele di foglie di prezzemolo trite e servite.

1907. — Merluzzo fresco all'Orly.

Prendete il troncone d'un bel merluzzo fresco (detto *cabillaud* dai Francesi), oppure di un grosso lupo di mare; toglietegli la pelle e le spine, dividete la polpa a pezzi o blocchetti che ridurrete, a loro volta, in lamelle, secondo la conformazione di quelle carni.

Preparate una marinata, composta di: olio d'oliva, sugo di limone, cipolla e porro tagliati a rotelle, fronde di prezzemolo, sale e pepe. Ponete le lamelle della carne di pesce in questa marinata; lasciatele durante un'ora circa; quindi ritiratele, sgocciolatele premendole leggermente colla salvietta. Infarinate le lamelle di merluzzo, passatele nell'uovo (tuorlo ed albume), quindi panatele, e gettatele nell'olio bollente in padella, a piccole quantità per volta. Appena fritte di bel colore, ritiratele, fatele sgocciolare; servitele su d'un piatto coperto di salvietta piegata in 4, con mazzetti di prezzemolo fritto. Servite, a parte, la seguente salsa Orly per pesci:

Salsa Orly. — Fate fondere, in una casserola, 60 gr. di burro, a cui mescolerete, subito, una cucchiaiata di farina; mescolate e, nello stesso tempo, versate, a poco a poco, 2 decil. di latte caldo, non scremato, che avrete fatto bollire. Allorquando l'ebollizione si sarà pronunziata, ritirate la casserola sull'angolo del fornello, e lasciate cuocere, adagino e regolarmente, durante 10 minuti, rimestando sempre la salsa. Alla fine della cottura, aggiungete un po' di pepe; quindi ritirate la casserola dal fuoco, e finite la salsa con una cucchiaiata di essenza inglese d'acciughe (*Anchovy-Sauce*), ed una presa di prezzemolo trito; mescolate e servitela, come si è detto.

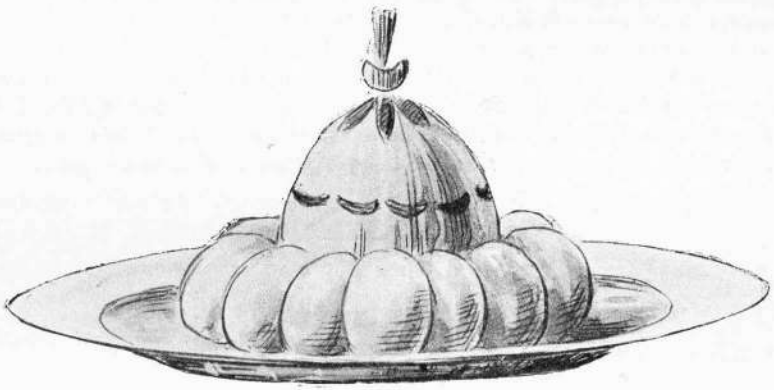


Fig. 77 — Turbante di merluzzo.

1908. — Turbante di merluzzo.

Preparate un composto di passato di patate alla duchessa, aumentatene il condimento aggiungendo un romaiuolo di vellutata di pesce ben gustosa e densa, qualche tuorlo in più e 2 uova intiere, odore di noce moscata ed una presa di lodigiano grattato. Imburrate largamente una forma a cupola ed ornatela con tartufi ritagliati a disegno, passatela quindi nel grissino pestato o nella midolla di pane grattato, tostata nel forno. Mettete la forma sul ghiaccio e, dopo dieci minuti, stratificatela internamente con il passato di patate, lasciandovi un bel vuoto nel mezzo. Avrete disposto di un buon intingoletto di merluzzo, formato con filetti tagliati a pezzi, fettoline di fungo fresco e tartufi neri, qualche coda di gambero ed un tritato di erboline adatte per aromatizzarlo; il tutto condito convenientemente con salsa spagnuola di magro, rilevata con un poco di buon fondo di vitello ed un bicchierino di cognac. Riempite la forma con questo composto e ricopritela con uno strato di patate duchessa.

Circa un'ora prima del servizio, mettete la forma nel forno di mite calore e fatela rapprendere. Nel frattempo, modellate, col cucchiaio o con apposite formettine da chenelli, tante morbidelle — che potete anche ornare con tartufo — di farcia di merluzzo, ben fina e salata al suo punto, insaporita con un poco di buon fondo di gamberi di color rosa; fate rapprendere i chenelli o morbidelle, come d'uso, con acqua calda salata, sgocciolatele e disponetele intorno allo sformato di patate, dopo che questo lo avrete naturalmente versato sul piatto di servizio. Salsate le morbidelle con un vellutato di magro, e passate il resto a parte (*V. figura 77*).

Della Moròna e della Moròmora.

La Morona — detta *Murrôn* dai liguri — è un pesce finissimo, d'altissimo fondo, di carne bianchissima e di sapore squisitissimo, che soltanto i buongustai sanno apprezzare a preferenza di tanti altri di fama dubbia ed usurpata. Il guaio è che la Moròna è un pesce piuttosto raro e vendesi a caro prezzo; oltrechè quello pescato nelle acque di Nizza, alla foce del Tevere ed in altri litorali del Mediterraneo, non ha la carne così saporita come se pescato nel golfo di Genova e della Spezia, ciò provenendo probabilmente dal pascolo e natura dei fondi, poichè a Villafranca e ad Antibo (vicini a Nizza) sono eccellenti. Ottimo a lesso. La sua stagione è l'autunno e l'inverno, mentre invece per la *Morona spinosa* è l'estate. Squisitissimo, pure, ed anche di prima qualità è il pesce *Moròmora*, detto *Mormôa* dai genovesi, che si pesca tutto l'anno. Ottimo: fritto su graticola, in cartoccio, « al piatto » ossia in tocchetto.

Della Mostela.

Detta anche *Mustela*, e *Puddòttola* in Sicilia, la *Motella comunis* è un pesce quasi esclusivo del nostro Mediterraneo, che appartiene all'ordine dei malacotteri, cioè a quelli con pinne o natatoie molli, ed alla famiglia dei ganoidi, come si è detto pel merluzzo che n'è il prototipo. Le sue carni sono fine e delicate, tantochè dev'essere consumato nei siti dove viene pescato, sopportando difficilmente il trasporto, tanto esso è fragile. Ve ne sono di due specie: l'una di fondo, l'altra di scoglio. Quest'ultima trovasi tutto l'anno, l'altra soltanto d'inverno. La prima si preferisce arrosto, la seconda fritta. Del resto la si prepara nello stesso modo che l'asello. I migliori e più indicati apprestamenti sono: sulla gratella, « alla mugnaia », « col vin bianco », alla « buona donna », « all'Inglese », « alla Bercy », e finalmente « alla Richelieu », come si pratica per il merlango o nasello. Il suo fegato è eccellente, migliore di quello di lota.

1909. — Mostela all'inglese su gratella.

Disquamate, nettate ed incidete delicatamente la mostela; ponetela sulla gratella previamente scaldata ed oliata; fate cuocere su fuoco moderato; irroratela frequentemente con burro fuso, e conditela con sale e pepe. Appena cotta, servitela con burro fuso ed un po' di prezzemolo trito sparso sopra, ed una guarnitura di patate cotte all'inglese.

1910. — Mostela alla Nizzarda.

Preparatela, come di regola; sparatela in due metà senza separarle completamente; asportatene la spina principale e le lische laterali; conditela con sale e pepe; infarinatela leggermente e panatela all'inglese; appiattitela e ponetela a cuocere in saltiera nel burro purificato. Irroratela sovente durante la cottura; appena cotta, toglietela, fatela sgocciolare e adagiatela su piatto ovale, ricoprendola con qualche cucchiaiata di salsa di passato di pomidoro finita con burro.

1911. — Mostela alla Cambacèrés.

Prendete una bella mostela di fondo, del peso di 2 Kgr. o poco più. Nettatela, sparatela e farcitela con una farcia di polpa di luccio. Preparate un fondo di gelatina (come è detto nelle *Gelatine di pesce*), bagnate questo fondo con metà essenza di pesce e metà vino di Sciampagna; lasciatelo cuocere su fuoco moderato, durante un'ora e mezza; passatelo per salvietta, e con questo fondo bagnate la mostela, che farete cuocere lentamente sull'angolo del fornello. Una volta terminata la cottura, fate sgocciolare il pesce; passate il fondo, collatelo con la quantità necessaria d'ittiocolla sciolta nell'acqua tiepida, e lasciateci raffreddare il pesce dentro. Parate convenientemente la mostela; chiarificate la gelatina (secondo il metodo ordinario); d'altra parte, preparate una giuliana finamente tagliuzzata, composta di porri, di sedani, di tartufi, e di corteccia di carote. Bislessate fortemente le carote ed i sedani, e fateli stufare nel vino di Sciampagna. Aggiungete i tartufi all'ultimo istante e legate la giuliana mediante una o due cucchiaiate di gelatina di pesce. Coprite la mostela col suddetto apparecchio, e ponetela a gelatinare in uno stampo speciale.

Guarniture. — Barchette di citriuoli marinati e ripiene di passato di salmone legato con salsa maionnesa. Gamberi ripiegati. Mazzetti di punte d'asparagi. Uova sode spaccate in due e velate di gelatina.

Impiattamento. — Deponete il pesce su crostini butirrati; allagate il fondo del piatto da servizio con uno specchio di gelatina. Ornate con asticciuole recanti uova sode e gamberetti, confitte nel pesce.

Del Muggine o Cefalo.

I Muggini appartengono al genere dei teleostei, acantotteri, e costituiscono la famiglia dei mugiloidi che conta più di 50 specie o varietà, tra le quali il « muggine alato » o « rondinella di mare » che, a certe epoche di passaggio, specialmente a Pisa (a bocca d'Arno ed al Gombo), forma la delizia dei cacciatori al volo, come pure quelli « al salto ». Le specie più stimate, culinariamente parlando, sono: il « Cefalo » comune (*Mugil cephalus*), detto anche « *Volpino* » o « *Volpina* »; il « Capitone » (*Mugil capito*); « l'Orifrangio » (*Mugil auratus*) o « grandilabbro » (notevole per le sue grosse labbra e pei colori brillanti), che è il più saporito, perchè vive nelle acque chiare del mare. I genovesi distinguono altre specie di muggini, come quello detto « muggine d'olio », che sarebbe, per avventura, il muggine capitone grasso e saporito che i pescatori delle valli di Comacchio portano in autunno sul mercato e che, come per l'anguilla capitona, hanno una maniera speciale, indigena, di cucinarlo, che noi riferiremo scrupolosamente.

Colle ovaie soppressate, salate ed essiccate dei muggini, si confeziona, specialmente in Corsica, in Sardegna, in Liguria e Provenza, la *bottarga*, che fornisce un appetitoso elemento d'antipasto, come pure il *mosciame*, o carne essiccata ed affumicata dei grossi muggini e d'altri pesci che serve d'affettato di magro (al pari del prosciutto crudo) negli antipasti, e vien condito con olio e aceto.

Il muggine (detto *Cabot Mulet* o *Muge* dai Francesi) è migliore in autunno ed in primavera, ed anche sul principio dell'estate; lo si ammannisce: lesso, in umido, alla mugnaia, sulla gratella ed anche fritto, specialmente se piccolo. Badare di non mai servirsi di quella varietà di muggine limaccioso, detto appunto « muggine di fango », (*mûsao merdajêu* cambronnescamente chiamato dai genovesi), che neppure uno slimacciamento all'aceto vale a purgare. Eccellenti i capitoni delle valli di Comacchio, e quelli di scoglio del Mediterraneo. La loro carne è bianca, ferma e di buon gusto; il fegato è pure buono; nei muggini allessi, si può confezionare, sull'istante, un'ottima salsa, stemperandone il fegato (già affogato), con sugo di limone, olio, pepe, o, meglio, con senape inglese, oppure con mostarda francese all'essenza d'acciughe.

1912. — Capitoni in gratella alla Comacchiese.

Togliete le scaglie e tagliate le pinne ai grossi cefali della valle di Comacchio, nella stagione autunnale, ma non li sbuzzate, poichè le interiora — come quelle delle beccaccie — sono ritenute ottime per conferire sapidità alle carni di quel pesce. Conditeli con sale e pepe; poneteli su gratella a fuoco ardente; cotti che siano, teneteli in caldo con piatto sopra. Al momento di servirli, capovolgete i piatti, per modo che quel ch'era sotto rimanga sopra, e versi, per tale inversione, una parte del grasso colato, sopra l'altra superficie del pesce ch'era rimasta all'asciutto. Mandate in tavola, con limoni tagliati a quarti, per strizzarveli sopra; benchè a Comacchio, veramente, impieghino il succo di melograno (alla medio-evale), come altri impiegano l'agresto, specialmente nella cucina ebraica. Vi pongono, come contorno, delle cipolle bianche di Romagna tagliate in due, arrostite su gratella, e condite con olio, sale, pepe e succo di melograna.

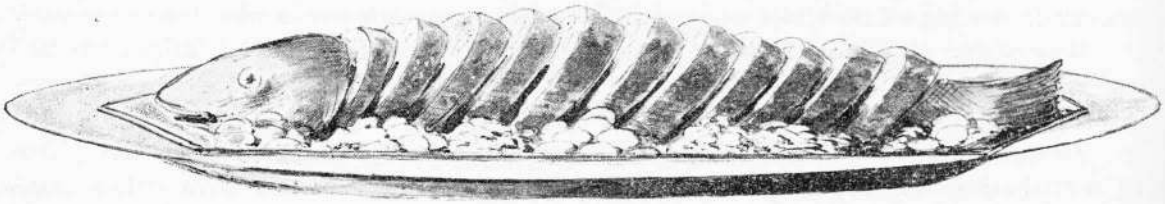


Fig. 78 - Cefalo alla Mergellina.

1913. — Cefalo alla Mergellina.

Prendete un grosso cefalo di scoglio; disquamatelo, sventratelo, ponetelo in pescaia e bagnatelo con brodetto di vino bianco di Capri, sino a coprirlo. Cuocetelo lentamente per mezz'ora; sgocciolatelo, tagliatelo a dischi, che spinerete; riformatelo come prima su piatto; guarnitelo con gruppi di piselli, punte di sparagi, girelli di carciofo cotti nel burro e chenelli affogati, di polpa di crostacei. Salsa d'ostriche a parte (*V. figura 78*).

1914. — Cefaletti arrosto alla Camaldolese.

Scegliete dei bei cefaletti polputi e sopratutto ben freschi, lavateli ed asciugateli in un panno. Ciò fatto, metteteli in un piatto e marinateli con olio, sugo di limone, sale e pepe. Pochi minuti prima di mangiare, distenderete della brace sulla quale collocherete una graticola disponendovi su, allineati, i cefali. Fateli arrostire da ambo le parti, poi aggiustateli in un piatto e versate su di essi la seguente salsa che avrete preparata in antecedenza. Pestate in un piccolo mortaio mezzo spicchio d'aglio, una manata di prez-

zemolo, un pochino di origano ed un pezzetto di peperoncino. Formate una poltiglia di tutto ciò, e poi scioglietela con qualche cucchiaiata d'olio e d'aceto.

Delle Murene.

Le *Murene* che, come dicemmo parlando delle anguille, erano gastronomicamente tanto pregiate dai buongustai romani, che le allevavano con grande dispendio, — come Licinio Crasso, Quinto Ortensio, Celio Apicio, nei loro marmorei vivai, dove per canali sotterranei perveniva e circolava l'acqua del mare, e le nutrivano (almeno si narra del ricco liberto Pollione che visse sotto l'imperatore Augusto) perfino con la carne degli schiavi vivi condannati a morte — sono pesci che, per la forma cilindrica anguiforme e svelta, rassomigliano ai serpenti, e difatti le murene sono dette anche « biscie di mare ». Vivono in quasi tutti i mari. La *Murena comune* del Mediterraneo (*Murène-Hélène* dei Francesi) è una di quelle dalla carne più prelibata; la sua lunghezza può arrivare dai 1,35 ai 1,75 metri. Rinomate sono quelle — fino dai tempi dei Romani — dei gorghi di Scilla e di Cariddi (vantate da Archestrato), di quelli Tauromenici della Corsica e dello stretto di Gibilterra. La sua pelle, viscida come quella delle anguille, è di color scuro e marmorizzata, ossia chiazzata da macchiette bianche giallognole. Affine alle Murene è l'*Ofisuro* che abita le acque salse della campagna di Roma e molte parti del Mediterraneo. Cresce talora fino a 2 metri di lunghezza.

È grosso come un braccio, bruno sopra, argentino sotto, col muso sottile e aguzzo. Alla murena come al congro, s'addicono tutti gli apprestamenti dell'anguilla (1) e della lampreda sia fritte, arrostite, che in umido; in filetti all'Orly, in tronconi marinati ed involti in pasta da friggere, quindi fritti.

1915. — Murene sulla gratella.

Prendete due murene di media grossezza (o meglio due lamprede della specie detta *Murena-Saga*, a 5 buchi rotondi di seguito, cerchiati di nero agli occhi); ponetele un istante nell'acqua caldissima, ma non bollente, raschiatele con un coltello; poi spogliatele come si pratica per le anguille. Disponetele, dorso a dorso, ma per modo che il capo dell'una combaci colla coda dell'altra; e, così disposte, assoggettatele ad uno spiedo mediante cordicella. Ciò fatto, ponete le murene sulla gratella, oppure dentro un piatto di pirofila, col forno a campana per di sopra; quando saranno cotte, sbrigliatele dallo spiedo, e servitele con la salsa italiana detta capperata.

1916. — Timballo di Murena alla Pancaldi (2).

Levate la pelle ad una murena, tagliatela a pezzi, e friggetela nell'olio. Quando i pezzi di pesce avranno preso un bel colore dorato, scolate l'olio, e fateli crogiuolare con burro ed una dadolata di carote, cipolle e sedano. Aggiungete sale, pepe e mazzetto guarnito. Bagnate con vino bianco e salsa pomidoro e terminate di cuocere. Disponete la murena

(1) *Gli antichi libri di cucina italiani accennano alle anguille ed alle murene, sotto le medesime forme d'apprestamento, spellate all'antica, scapate e scodate sia sulla gratella con grani di finocchio, o allo spiedo con foglie di lauro o di salvia, ed anche in umido colla salsa antica detta* moretum, *oppure con agresto. Il Platina, nel lib. X del suo trattato, dice:* « Coquitur murena exossata more majorum, ut anguilla, sublato corio capite et cauda, assam moreto viridi suffundes ».

(2) *Rinomato Stabilimento di bagni di mare a Livorno.*

in un timballo, sul cui fondo avrete messo del risotto bianco. Riducete la salsa, burratela e versatela bollente sul pesce.

1917. — Rocchio di murena alla " Bucintoro „.

Scegliete una grossa e ben polputa murena; stropicciatela con sabbia, svisceratela, asportatene le estremità in modo da ottenere un bel troncone quadrato, diguazzatelo per un'ora e mezzo, tenendolo ad acqua corrente; prosciugatelo accuratamente con un panno. Preparate una dozzina di grossi filetti di sogliola, leggermente battuti, riuniti tre per tre e foggiati a nastro; incideteli a distanza eguale, innestando, in ogni intacca, una fettina di coda di aragosta prelessata; operate col coltellino un'incisione sulla cute della murena, a due terzi della lunghezza, come si comprende dalla figura; collocate i quattro nastri attraverso il troncone, circondandolo da un punto all' altro della base, tenendo il ventre della murena in basso. Ungete una carta con olio, sforacchiatela ed accomodatela sul troncone ed assicuratela ad esso con piccole legature; deponete il rocchio sul graticcio di una pesciaiuola.

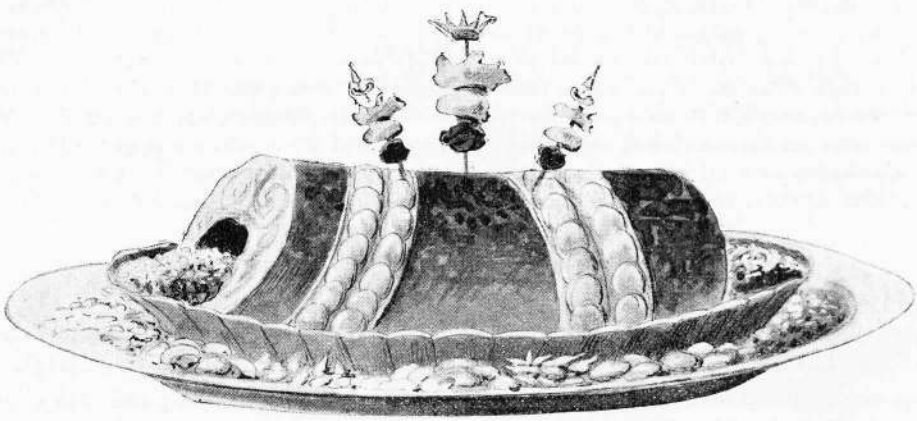


Fig. 79 — Rocchio di murena alla « Bucintoro »

Preparate un soffritto misto d' erbaggi all' olio; arrivato al punto, bagnatelo con due bottiglie di vino bianco di Conegliano; aggiungeteci un mazzetto aromatico, sale e poco pepe rotto; riducete di un terzo il liquido di cozione; fate svaporare e versate tutto sulla murena; coprite la pesciaiuola e chiudetela in forno ben caldo per 3[4 d' ora, di quando in quando spennellando la murena col fondo di cottura. Levate il recipiente dal forno, disimballate la murena e con ogni attenzione fatela scivolare nel mezzo di un piatto di servizio preparato per riceverla e sul quale avrete disposto un' elegante navicella di riso *patna*. Contornate il troncone con una finanziera di magro: funghettini, chenelli ossia morbidelle di pesce, gamberelli, dischi di aragosta; in più un gruppetto di patatine foggiate ad oliva e cotte nel burro, ed uno di carotine novelle. Agli estremi del troncone mettete due altri mucchiettini di legumi: uno di piselli e l'altro di fagiuolini tagliati alla giuliana. Sormontate il troncone con adatte asticciuole (1), ed al momento di servire, lucidatelo

(1) *Nella figura dimostrativa, veramente le asticciuole non sarebbero le più adatte per ricca vivanda di pesci; conciossiachè in una portata di cucina moderna di lusso non è corretto adornarle colle creste, ma bensì piuttosto con dei gamberi od altro accessorio della fauna acquatica. Probabilmente il disegnatore non aveva creduto far cosa scorretta scegliendo quel tipo d'asticciuole.* (Nota del compilatore).

col passarvi sopra qualche pennellata di buon gelo di vitello, evitando di toccare i fascioni di sogliola. Le guarnizioni vanno irrorate lievemente con vellutata di magro. Accompagnate a parte con salsa alla Bucintoro (*V. figura 79*).

Del Nasello (*Merluche*).

Plinio annovera, tra i pesci migliori, il nasello; ciò può meravigliare qualcuno, ma vuolsi avvertire, che solamente i naselli Pessinunzi, pescati nel mar della Soria, erano in tanto pregio, come scrive Varrone.

Come si disse, parlando del Merluzzo e del *Merlango*, il Nasello o Asello appartiene alla famiglia dei Gadi (*Gadus asellus*) e si riscontra tanto nell'Oceano Atlantico che nel Mediterraneo, dove ne vengono pescati alcuni lunghi da 8 decimetri ad un metro. Vanno i naselli a branchi numerosi, dando origine ad una pesca abbondante e facile. La loro carne è bianca e lamellosa, delicata, salubre e leggermente nutriente, tantochè conviene anche agli stomachi non molto robusti. Soltanto il pregio maggiore di questa carne consiste principalmente nella freschezza; laonde il nasello è un pesce oltremodo delicato che dev'essere consumato sul sito, poichè non si presta affatto al trasporto, specialmente lontano; oppure perde molto, col trasporto, della sua indispensabile prerogativa: la freschezza. Il nasello abbonda specialmente nella baia di Galloway, sulla costa occidentale dell'Irlanda, detta *Hak's Bay* ed in generale sulle coste delle Isole Britanniche.

In questi paesi dove i naselli o merlanghi sono presi in copia, e sono di bella grossezza, vengono salati e seccati come il baccalà, per l'esportazione. In commercio è esso pure conosciuto sotto il nome di *Stokfisch* (pesce bastone). La cucinatura, tanto del nasello fresco che salato, è identica a quella del merluzzo.

1918. — Naselli o Merlanghi all'Inglese.

Aprite i merlanghi dal lato del ventre, e levate loro la spina, evitando di staccare la testa e la coda. Salateli, infarinateli, passateli nell'uovo, misto a del burro chiarificato, quindi impanateli. Fateli cuocere sulla gratella e serviteli ricoprendoli con una salsa alla maggiordomo, un po' fusa.

1919. — Nasello farcito alla Nizzarda.

Nettate ed apprestate un nasello (1) di media grandezza, che svuoterete per le branchie, senza sparlo sul ventre. Riempitelo con farcia da chenelli di pesce, mista ad alcune cucchiaiate di funghi triti. Imbrigliategli la testa ed involgetelo in una mussolina. Cuocetelo con burro e vino bianco, salatelo leggermente, e cuocetelo nel forno di calore moderato. Ritiratelo, e quando sarà semifreddo, adagiatelo su d'un piatto di pirofila; intonacatelo con farcia rimastavi, e decoratelo con code di gamberi o di granchiolini e belle lame di tartufi neri. Cospargete il nasello, così rivestito, con burro fuso, coprite con carta burrata e spingete il piatto al forno per qualche minuto, onde rassodare la farcia. Servitelo nel medesimo piatto, circondandolo con crocchettine di gamberi. Servite a parte una salsa alla Veneziana ridotta colla cozione del nasello.

(1) *Il miglior nasello è quello del Mediterraneo, a condizione che sia di piccola dimensione. Il più squisito tra le quattro specie, già accennate, è quello detto dai Provenzali e dai Nizzardi il* Poutassou, *che per la forma ed il colore assomiglia ai merlanghi o naselli dell'Oceano e della Manica. La buona stagione per i naselli decorre da ottobre a febbraio. Il fegato e le ovaie del nasello non sono utilizzabili.*

1920. — Filetti di Nasello alla Diplomatica.

Levate i filetti a 6 naselli di media grossezza, parateli senza scorticarli, salateli, poneteli in una tegghia spalmata di burro, e cuoceteli con un bicchiere di vino Marsala. Coprite poscia il fondo d'un piatto con salsa diplomatica, sulla quale disporrete, ben allineati, i filetti dei naselli; stendete su questi uno strato di tartufi neri, tagliati a piccoli dadi. Salsate colla salsa Diplomatica rimastavi, spolverizzate la superficie con reggiano grattugiato, irrorate con burro fuso, e lucidate a gelo colla pala arroventata. Servite a parte delle patatine cotte a vapore.

1921. — Nasello alla Palermitana.

Scegliete un bel nasello fresco, del peso di 800 grammi circa, levategli le pinne e raccorciategli la coda che taglierete a ventaglietto. Apritelo dal lato ventrale, toglietegli le interiora e la spina; spianatelo e conditelo con sale e pepe. Ungetegli bene il dorso con olio d' oliva, spolverizzatelo di sale e pepe, quindi panatelo e collocatelo col ventre in alto, dentro una tegghia dove avrete versato due cucchiaiate d'olio d'oliva.

Raschiate, pulite, e disliscate quattro acciughe salate e tritate, stemperate sul fuoco con due cucchiaiate d'olio, avvertendo che non devono bollire. Con questo apparecchio, spalmate il pesce nella parte superna (cioè ventrale) e cospargetela quindi di pane grattugiato, spargendovi anche qualche fogliuzza di rosmarino, o d'origano. Cuocete il nasello nel forno, irrorandolo sovente col suo olio. Servitelo spruzzandolo con un sugo di limone e contornandolo con crostini al burro di pistacchio e crostini al burro d'acciuga.

1922. — Naselli alla Marchigiana.

Preparate dei naselli come di regola; marinateli con olio d'oliva, sale, pepe, cipollette e scalogni triti. Quindi passateli nella mollica di pane, pennellateli con olio e poneteli sulla gratella a fuoco vivo. Avrete preparato un grosso pezzo di burro, un pizzico di fecola, sale, pepe, una cucchiaiata d'aceto, ed altrettanta quantità di senape inglese. Legate la salsa sul fuoco, senza farla bollire. Disponete i naselli sul piatto, e serviteli velati colla salsa preparata.

1923. — Naselli alla Marechiara (1).

Apprestate dei naselli come di pratica, apriteli per il dorso e togliete loro la spina principale e le lische. Intingeteli nel tuorlo d'uovo frullato e mischiato con burro fuso. Rosolate i naselli ed imberciateli per traverso collo spiedo. Poneteli sulla gratella oliata e ben riscaldata. Fateli cuocere per 10 o 15 minuti; serviteli senza lavarli dallo schidioncino; contornateli con spicchi di limone ed irrorateli con burro alla mastro d' oste, leggermente fuso.

---

(1) *Dintorno delizioso di Napoli, sulla riva del mare.*

1924. — Naselli freddi alla Contarini (1).

Togliete la spina principale e le lische a dei naselli, senza però staccare i filetti dalla testa; marinateli come di regola, e farciteli con una farcia d'anguilla mista a tartufi neri tagliati a dadi, e ad erbuccie fine trite e ad un bicchierino di Madera. Riformate i naselli, copriteli di fettoline di lardo, imballateli in una mussolina, e fateli cuocere in un fondo Matignon. Disponeteli su un rialzo con burro, rappresentante uno scoglio, ed impiattate in modo che le teste dei naselli vadano incrociandosi. Mascherate i naselli con una salsa da rifreddo (*chaufroix*), al burro di gamberi.

Guarnite il piatto con piccole conchiglie di caviale manteccato con burro; ricolmate le conchiglie con una dadolata composta con code di gamberi, girelli di carciofi, piselli e funghi sott'aceto, condita con poca maionnesa e gelatina. Intercalate le conchiglie con crostoni di gelatina. Conficcate nella testa d'ogni nasello un'asticciuola guarnita con un tartufo ed un gambero. Servite a parte una salsiera contenente salsa maionnesa ultimata con un passato d'acciughe ed aceto al dragoncello.

1925. — Spumone di Merluzzetti alla Biancheri (2).

Pestate nel mortaio i filetti di qualche merluzzetto crudo, aggiungendovi un po' di vellutata di pesce, un pezzo di burro e due bianchi d'uovo. Aggiustate di sapore con sale, pepe e noce moscata, passate per staccio, indi lavorate questa farcia su ghiaccio amalgamandole, poco per volta, della panna sbattuta. Provate l'apparecchio se è abbastanza consistente. Preparate delle polpette di sfoglie, ripiene della medesima farcia, mischiata a tartufi neri tritati in modo che ne risulti una farcia ben nera. Cuocete le polpette con vino bianco, scalogno, mazzetto guarnito e burro. Lasciatele raffreddare, indi tagliatele in rotelle ben uguali.

Burrate uno stampo a timballo, ponendo sul suo fondo un rotondo di carta. Tappezzate lo stampo colle rotelle di polpette, e riempite lo stampo col rimanente della farcia, alla quale avrete mischiato qualche bianco d'uovo sbattuto in neve. Fate cuocere a bagno maria, e servite contornando il timballo con una guarnizione di tartufi neri, funghi e code di gamberi. Salsate con salsa Nantua.

1926. — Pane spumoso di pesce alla Ribotty (3).

Pestate nel mortaio 400 grammi di pesce (possibilmente trota salmonata, o branzino) cotto nel brodetto; tre tuorli d'uova sode, 100 grammi di ventresca di tonno, e 12 filetti d'acciughe. Passate l'apparecchio per lo staccio, indi ponetelo in una terrina. Preparate una maionnesa, leggermente colorita con confettura di pomodoro, e legata con gelatina di pesce; incorporatela al passato, indi versate metà del composto in uno stampo liscio, a cupola, e lasciatelo raffreddare su ghiaccio. Coll'altra metà riempite delle piccole conchiglie, e su ciascuna ponete un tuorlo d'uovo sodo, ricoperto con una piccola testa

(1) *Antica famiglia dogale veneziana, che vanta anche ammiragli illustri, come Andrea Contarini, il quale sconfisse la flotta genovese a Chioggia (1380).*

(2) *Giuseppe Biancheri di Ventimiglia è stato il più anziano deputato del Parlamento Italiano, che più volte l'elesse a Presidente. Nominato Gran Mastro degli Ordini Reali di Sua Maestà il Re d'Italia, morì l'anno scorso.*

(3) *Ribotty, conte di Molieras, nativo di Nizza mare, illustre ammiraglio dell'Armata italiana. Nella infausta battaglia navale di Lissa si comportò da prode, danneggiando alcune navi della flotta nemica.*

di fungo. Velate con gelatina. Ponete il pane spumoso sopra un rialzo decorato con burro. Guarnitene la base colle conchiglie e con gelatina trita. Contornate pure con dei bei crostoni di gelatina, e nel mezzo del pane spumoso, fissate un'asticciuola, composta di un tartufo nero e di un gambero.

Dell'Ombrina.

Appartiene agli acantoteri, scienoidi che conta 9 specie, tra cui l'*Ombrina vulgaris* che è propria del nostro Mediterraneo, e molto stimata, al pari del dentice, del pesce imperatore, del lupaccio, della lucerna, dell'occhiata, del figaro, nella riviera ligure, particolarmente a Genova. È un pesce che si trova tutto l'anno, e viene apprestato particolarmente a lesso, in tocchetto, e fritto.

Dell'Orata.

L'Orata (*Chrysophrys aurata*) o « Sparo Aurato » appartiene agli acantotteri dell' Oceano, e particolarmente del Mediterraneo. È un bello ed eccellente pesce che venne poeticamente designato: « L' orata dai sopraccigli d'oro », e forma, colle sue carni bianche e delicate, la delizia dei buongustai, tanto da essere apprezzata dagli arcaici, dove il nome di Sergio Orata ci venne tramandato fino dal tempo di Roma antica. Però non erano stimate che quelle che si nutrivano d'ostriche del lago di Lucrino.

L' orata può attingere una lunghezza di 50 cent.; ma certo non sono le migliori queste decumane. Si presenta la orata del Mediterraneo con un bel colore d' azzurro con riflessi argentati, e con righe longitudinali, eleganti, di color bruno. Come la orata dell' Oceano (che ha però le squame d' un grigio sporco), la orata del Mediterraneo ha una macchia nera vicino all' apertura branchiale, ma si distingue da quella per un segno caratteristico, costituito da due linee d' un giallo d' oro, e madreperlaceo per la trasparenza, in forma di mezzaluna, tra i due occhi. Si ammannisce in varî modi: fritta se piccola, sulla gratella se di grandezza media, affogata nel vino rosso, ed accompagnata da una salsa ricavata dalla riduzione del suo fondo di cottura; o servita alla Bercy, alla Portoghese, ecc.

1927. — Orate alla romana con spinaci.

Fate marinare, durante 2 ore, con olio, vin bianco, cipolle, scalogno tagliuzzato, timo, sale, pepe e noce moscata, la quantità di orate che vi occorrono, e ponetele quindi in una tegghia colla loro marinatura ed alquanto burro. Lasciatele bollire durante 1|2 ora, avendo cura di rivoltarle a tempo debito; ritiratele e serbatele in caldo. Passate la cozione, quindi gettateci degli spinaci (nella quantità dovuta) già prelessati e spremuti; lasciateli cuocere a giusta misura, unite loro qualche acciuga pesta, un po' di burro, un pugillo d'uva secca di Corinto e dei pinocchi. Disponete sul piatto di servizio gli spinaci, e su questo fondo adagiate le orate che servirete caldissime.

NB. — Invece delle orate, si possono ammannire dei merluccetti, e persino del baccalà, costituendo questa vivanda un buon piatto di magro, specialmente per Quaresima.

1928. — Orate all'Anconetana.

Raschiate e sviscerate delle orate; marinatele con olio, vino bianco, scalogno, lauro, timo, sale, pepe e odore di noce moscata. Dopo alcune ore, toglietele, asciugatele e cuocetele sulla gratella, pennellandole col sugo della marinatura. Cotte di un bel colore d'ambo le parti, disponetele su d'un piatto. Pestate nel mortaio mezza dozzina d'acciughe ben pulite e disliscate, 4 tuorli d'uova sode, uno spicchio d'aglio, del pane tagliato a dadi ed inzuppato d'aceto, sale se ne occorresse, e pepe. Amalgamate, insieme al composto, poco per volta, del buon olio d'oliva, in modo da formare una salsa consistente come la maionnesa. Passate la salsa per lo staccio, e versatela sulle orate: servitele fredde.

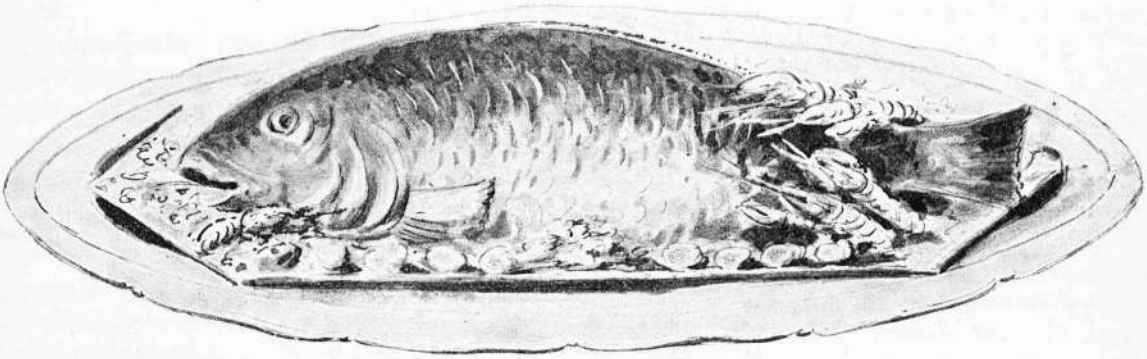


Fig. 80 — Orata della Corona alla Saint-Bon.

1929. — Orata della Corona alla Saint-Bon (1).

Sbuzzate, nettate, squamate, e tagliate le alette ad una grossa orata argentea, detta della Corona, del peso di circa 2 kgr. Imbrigliatele la testa, e ponetela sul graticcio d'una pesciauola, bagnando il pesce con brodetto all'aceto, ed aggiungendo inoltre qualche cucchiaiata d'olio d'oliva. Ponete la pesciauola sul fuoco; appena il liquido bolle, ritirate il recipiente in un angolo del fornello, per modo che il liquido conservi il medesimo grado di calore senza bollire, e ciò per mezz'ora. Disponete il pesce su piatto con tovagliolo. Guarnitelo con gruppi di cavolfiori cotti in acqua, con sale e burro, patatine tornite, similmente cotte; gamberi colla coda sgusciata, e cespugli di prezzemolo. Servite a parte una salsa genovese. (*Vedi fig. 80*).

1930. — Orata sulla gratella alla mastro d'oste.

Prendete una bella orata freschissima, sventratela, toglietele le squame e le pinne branchiali e natatorie; incidetene trasversalmente la pelle sul dorso, senza intaccare punto le carni. Ponetela, per mezz'ora, a marinare in un piatto, con olio e succo di limone, voltandola, di tratto in tratto, affinchè la compenetri il liquido completamente. Al momento di farla cuocere, scaldate ed ungete la gratella, e adagiateci la orata, ponendola a cuocere su fuoco moderato, girandola una sola volta ed irrorandola frequentemente coll'olio della

(1) *Illustre ammiraglio italiano, d'origine Savoiarda; fece costrurre le più belle navi della nostra marina.*

marinata, e moderatamente per non provocare la fiammata. Salatela d'ambo le parti e servitela calda con una salsa alla mastro d'oste.

1931. — Orate fredde all'Ardenza (1).

Raschiate e disquamate 4 o 6 orate, a cui taglierete le pinne dorsali ed accorcierete la coda; pulitele internamente, lavatele, asciugatele e praticate due incisioni ai lati, e marinatele con olio, vin bianco, cipolla e scalogno tagliuzzati, una foglia di lauro, un po' di timo e d'origano, sale, pepe e noce moscata; dopo 4 ore di concia, ripulitele e cuocetele sulla gratella, bagnandole sovente col sugo della marinata. Cotte che siano d'ambo le parti, disponetele sul piatto di servizio, e versateci sopra, quando saranno fredde, una salsa d'acciuga che avrete preparata nel seguente modo:

Pulite, disliscate e pestate nel mortaio 6 acciughe, 4 tuorli d'uova sode, 1 spicchio d'aglio, un po' di pepe, ed una cucchiaiatina di pangrattato inzuppato nell'aceto; stemperate e diluite con un po' d'olio d'oliva, 1[2 bicchiere di vino bianco ed altrettanto aceto; passate la salsa per lo staccio e versatela sulle orate, come si è detto.

1932. — Orate alla buona massaia.

Ponete a soffriggere con burro, una cipolla tagliata in fettoline sottilissime, e quando sarà di color biondo, aggiungetele una manciata di funghi freschi tagliuzzati, 6 filetti d'acciughe dissalate, un pizzico di prezzemolo, e due foglie di salvia: il tutto ben tritato. Fate ćrogiuolare quest'ingredienti, indi bagnate con due bicchieri di vino bianco, e dopo qualche minuto d'ebollizione, poneteci dentro 8 o 10 orate, già preparate come di regola ed infarinate. Fate cuocere a fuoco moderato, voltandole a tempo debito, affinchè cuociano d'ambo le parti; spolverizzatele di sale e pepe macinato grossolanamente. Ritirate le orate; fate restringere la salsa, nella quale scioglierete un po' di burro; ultimate la salsa con sugo di limone ed uno spicchio d'aglio raschiato; versatela sulle orate disposte simmetricamente su piatto ovale.

Del Palombo o Milandro.

Appartiene al genere dei plagiostomi (*Mustelas*); ve ne sono due specie nel Mediterraneo: il *Galeus vulgaris* ed il *Mustelus palumbus*, detto anche, a Nizza, « pesce angelo », per le sue pinne laterali a guisa d'ali. È un piccolo squalo, cioè della famiglia dei « pesci cani ». La sua carne bianca madreperlacea come quella del majaletto, è forse la migliore tra i pesci del sott'ordine dei selachi a cui appartiene. Nella Provenza lo chiamano anche *melantón* — forse dalla radicale greca *melas* (nero), perchè il dorso è di un nero fuligginoso e la pelle è aspra e non levigata come quella del tonno, della palamita, dello spadone e del macarello. In Liguria lo chiamano *Méuanto*. Lo si pesca in primavera e nell'estate; lo si prepara fritto, sulla graticola o in braciolette con salsa piccante od acciugata, ed anche nella così detta *buridda* dei genovesi.

(1) *Passeggiata deliziosa lungo la spiaggia del mare a Livorno.*

1933. — Palombo con salsa piccante.

Tagliate, dalla parte dorsale del palombo, delle rotelle piuttosto sottili, spellatele col coltello, conditele con sale e pepe, e ponetele in infusione, durante varie ore, nel tuorlo d'uovo frullato. Mezz' ora prima di friggerle, involgetele in una mistura fatta di midolla di pane secca, finamente pesta e setacciata, formaggio reggiano o caciocavallo grattugiato, poco aglio e prezzemolo finamente tritati, condite con sale e pepe. Friggetele in padella, nell'olio bollente, e quando saranno bene dorate dalle due faccie, ritiratele, scolatele e servitele con salsa piccante sopra, oppure versateci sopra una salsa « carpionata » con aceto caldo, come si fa per la razza.

1934. — Rotelle di Palombo annegate.

Procedete come per le precedenti. Dopo averle tenute in infusione nell'uovo frullato, impanatele semplicemente, quindi ripassatele nell'uovo e rimpanatele all'inglese, poscia friggetele nell' olio bollente. Appena fritte di bel colore da ambedue le faccie, ritiratele e scolatele. In tegghia ben larga e capace, versate dell' olio in proporzione, ed un poco di burro manipolato colla farina onde legare la salsa, un pizzico di prezzemolo tritato, sugo di pomidoro, oppure conserva diluita nell' acqua, e condite con sale e pepe. Appena la salsa avrà soffritto alcuni istanti sul fuoco, adagiate ben distese le rotelle di palombo fritte e mantenute calde. Voltatele dalle due parti ed aggiungete acqua affinchè la salsa riesca piuttosto liquida. Servitele calde, colla loro salsa, spargendovi suso un po' di reggiano grattugiato.

Del Pagaro.

È il *Pagrus vulgaris* degli ittiologhi (il *Pauru* dei nostri meridionali, il *Pagao* dei liguri), è come il Dentice, cui è affine; ha carni — specialmente quello dell'estuario Veneto — saporite e delicate, come pure è pregiato il fegato che può prestarsi a formare farcie squisite, ed anche essere servito affogato, come si disse per quello di Lota (che viene considerato come il prototipo dei fegati per vivande di magro), mentre quelli del dentice, della mostela, del boldrò sono assai superiori.

È un pesce invernale, considerato in Liguria e nel Veneto come di 1ª qualità — al pari del branzino, del dentale e delle orate —. Rinomati quelli di Chioggia, Pola, Trieste e Fiume. Viene apprestato specialmente a lesso, in tocchetto, sulla graticola, al cartoccio.

Della Passera o Pianuzza.

Appartiene, come la Lima (*Limande* dei Francesi), al genere dei Pleuronetti teleostei, anacantini, al pari delle Sogliole, dei Rombi e dell' Ippoglosso (1). Vien detta anche *passerino, platessa*, ecc., *Plie* o *Carrelet* dai Francesi. Si trova, benchè non troppo comune, nei nostri mari. Molto simile al rombetto, anzi

(1) *Corrispondente al* Fletan *dei mari settentrionali, che può arrivare alla lunghezza di 2 metri e raggiungere il peso di 200 kg. Vien salato ed essiccato al pari della Passera.*

alla rombola, può raggiungere la massima lunghezza di 60 cent. o poco più. Di carni abbastanza squisite, si presta a tutti gli ammannimenti che si addicono particolarmente alla sogliola, alla rombola (*barbue* dei Francesi), al rombo (*turbot* dei Francesi).

Questo pesce, per la sua forma appiattita, si presta ad essere fraudolentemente sostituito alle grosse sfoglie, benchè, con un po' d'attenzione, sia facile il non essere ingannati; conciossiachè le piccole macchiette rossiccie di cui la sua pelle è picchiettata aiutano ad evitare qualsiasi confusione.

Le grosse pianuzze o passere sono inferiori a quelle di media grossezza; mentre quelle piccole si prestano eccellentemente per essere ammannite nel forno, al grattino, ed a sostituire le sfoglie; oppure s'apprestano alla Duglerez, come le Rombole. Nei paesi nordici la passera vien salata e detta *Scholle*.

1935. – Passera alla Stamura (1).

Nettate e sventrate dei piccoli passerini o pianuzze. Spalmate, con un bel pezzo di burro manipolato con farina, il fondo d'un piatto per grattinare, sia d'argento che di pirofila; aggiungeteci delle erbuccie fine aromatiche con scalogni e funghi, finamente triti, e condite con sale e pepe. Adagiate su quel fondo aromatico le pianuzze, e ricopritele leggermente con pangrattato fino di mollica, che irrorerete con burro fuso, e bagnerete con un bicchiere di vino bianco di Capri o di Casteldaccia, e con una cucchiaiata di buon sugo. Lasciate crogiuolare, durante 10 minuti, nel forno di campagna. Servite caldo nello stesso piatto da grattinare.

Della Razza o Raia.

Appartiene al genere degli clasmobranchi; cioè ai pesci aventi scheletro cartilagineo, bocca inferiormente situata, e branchie fisse con aperture branchiali senza opercolo. Di forma tondeggiante e romboidale, termina con una coda lunga, a guisa di grosso scudiscio, come quella dei pescecani. Ve ne sono di diverse specie e grossezze, anche di quelle fenomenali che raggiungono il peso d'un quintale, laonde a ragione furono dette le aquile del mare. Culinariamente parlando, sono considerate come migliori: la Razza o Arzilla chiodata, detta anche « raia spinosa » o « borchiata » (*Razza vëaxa* dei genovesi, o *Raie blouclée* dei Francesi), e la Praia « moromora » o liscia (*Razza capûçinna* dei genovesi); la prima è pesce invernale, la seconda, estivo. Nel Belgio stimano molto il *Sandrock* o razza delle sabbie.

Vi è anche una varietà di piccole razze borchiate, che i provenzali chiamano *clavelades*, e ne fanno fritture eccellenti, come pure delle raiette, o raie minuscole non ancora sviluppate, dette *railons* dai Francesi. La raia ha carni bianche e saporite; il fegato è buono, se ne fanno crostini e conchiglie per fuori d'opera.

In Inghilterra, nel Belgio, ed in Olanda, la raia è posta in vendita spogliata e nettata; non resta più che a procedere per la sua cottura. In varî paesi del nord, per esempio nell'Holstein, nello Schleswig, le razze vengono essiccate all'aria, come i merluzzi, e mandate, così secche, in vari paesi d'Europa, specialmente in Germania.

Come si vende la razza, in pescheria, da noi, conviene lavarla e soffregarla vivamente con una spazzola rigida di gramigna; tagliarle le natatoie e la testa, sventrarla, toglierle le interiora, pur conservando intatto il fegato che si metterà da parte; dettagliarla; affogarla nell'acqua salata ed acidulata, per poi, una volta cotta, spellarla dopo averla fatta sgocciolare.

In Italia, la raia si appresta in tocchetto, ed anche fritta (intiera o a pezzi), quindi coperta d'una salsa d'aceto caldo con aglio (all'agliata o alla scabeccia, come vogliasi chiamare). Le alette di grosse raie si ammanniscono al grattino ed anche in fritelle.

---

(1) *Eroina anconitana; salvò, nel 1174, la città d'Ancona dall'assedio del Barbarossa, incendiando, col favore della notte, le torri di legno situate intorno le mura.*

1936. — Razza in salsa piccante alla genovese.

Tagliate la razza — già pulita e sventrata — a grossi pezzi, ponetela in casserola, su fuoco vivo, con acqua, aceto, sale, prezzemolo e cipolla; dopo qualche bollore, ritiratela, asciugate i pezzi, toglietene la pellicola che li ricopre, e rimetteteli a bollire, adagino, per pochi minuti, in una salsa piccante, preparata nel seguente modo: Nettate e disliscate 3 acciughe salate; pestatele nel mortaio insieme ad alcuni pinocchi, capperi, aglio, prezzemolo ed un po' di mollica di pane inzuppata nell' aceto; passate tutto per lo staccio, stemperate con olio la manteca ottenuta, aggiungetele 2 cucchiaiate d'aceto salato.

1937. — Raia nel burro nero.

Dopo avere preparato, come di regola, la raia (se è molto grossa, tagliatela a pezzi; ma lasciatela intiera se di media grossezza), ponetela in casserola, con un bicchiere d'aceto, sale, prezzemolo, cipolla tagliata a fette, e dell'acqua fredda in quantità sufficiente da esserne la raia coperta; mettetela sul fuoco e lasciatela bollire per qualche minuto; toglietela dal fuoco, lasciando però che il pesce rimanga ancora 1|2 ora in quel brodetto. Quindi ritiratela, fatela sgocciolare, e adagiatela sul piatto di servizio, col suo fegato (affogato a parte) tagliato a losanga. Spolveratela di prezzemolo trito finamente; spremeteci del sugo di limone (oppure, se preferite, 2 cucchiaiate d' aceto caldo), e coprite con burro cotto quasi al punto di divenir nero, senza essere però bruciato.

Varianti. — Alcuni versano sopra la raia, appena impiattata, 1|2 litro di salsa al burro con aggiunta di 2 cucchiaiate di capperini sott'aceto, di quei fini di Sardegna.

Del Rombo, del Rombetto e della Rombola.

Appartengono al genere dei pleuronettidi, e vennero desigati con tali denominazioni geometriche per la loro forma approssimativamente romboidale ed oblunga, alquanto piatta e schiacciata. Sono questi pesci frequenti nell'Atlantico, nel Mediterraneo, nell'Adriatico ed altri mari italiani, e formano le delizie dei gastronomi moderni, come formarono quelle degli arcaici, sia greci che romani, i quali — come già accennammo — spendevano somme favolose per questi pesci che facevano venire con grave dispendio e fatica dagli scogli tauromenici, ossia dalla Corsica, e che imperatori e plutocrati, nella loro megalomania gastronomica e smania d'esibizionismo, convocavano ed adunavano il Senato, oppure un Sinedrio di gasterolatri, per decidere in qual modo o con quale salsa si dovesse ammannire qualche campione fenomenale di questi pesci, che Brillat Savarin, il più grande gastronomo di fine secolo XVIII, definiva: « fagiani del mare ».

I romboidi dei nostri mari comprendono tre specie principali, così denominate dagl'ittiologi: *A*) Il « rombo maggiore » (*Rhombus maximus*), detto anche « rombo chiodato », « rombo clavellato » o « rombo pietroso » (*Passira pitrusa* dei Siciliani, benchè il pesce « passera » — la *plie* o *carrelet* dei Francesi —, della stessa forma romboidale, sia differente dal « rombo » o *turbot* propriamente detto). *B*) Il « rombo liscio » (*Rhombus Levis*), detto dai genovesi « rombo di fondo », che ha la pelle liscia, come la sfoglia e la passera, cioè senza placche (come capocchie di chiodi) della stessa natura di quelle enormi dello storione. *C*) Il « rombo bastardo », nella quale specie si potrebbe — empiricamente parlando — comprendere la « Rombola » o *Barbue* dei Francesi, ed anche, per avventura, la « passera » (*Pleuronectus Flexus*), che i Francesi denominano *Plie* o *Carrelet*, e quell'altro romboide, proprio dell'Atlantico, che i Francesi designano col nome di *Limande*. Inquanto a quello che i cuochi francesi chiamano *turbotin* « rombetto » non è che il rombo più piccolo, tanto appartenga al « chiodato » che al « liscio »; perciò non costituisce una varietà

della specie, ma soltanto di dimensione, proveniente dalla non ancor raggiunta maturezza d'età, e conseguente sviluppo di statura. Infatti il rombo può attingere lunghezze fenomenali di 80 cent. ad un metro (1). La Rombola o Barbuta, — sia che appartenga al *Rhombus Lævis* sia che appartenga al « rombo bastardo » — ha caratteri suoi proprî speciali che la differenziano alquanto dai rombi propriamente detti.

Lasciando stare da parte l'apprezzamento gustatorio di taluni gastronomi (che è sempre soggettivo e variabile, etnicamente parlando), il quale attribuirebbe maggior delicatezza e sapidità di carni alla « rombola » (*barbue*), che non ai rombi chiodati e lisci, noi troviamo i seguenti caratteri d'anatomia comparata, che differenziano la rombola dal rombo. Primieramente, la forma: d'un ovale più accentuato nella rombola, che è anche meno larga e meno spessa; secondariamente, le natatoie che stanno rivolte verso la coda, mentre quelle del rombo si raggiungono verso la metà del corpo; e, finalmente, dal non presentare, sulla pelle scura dorsale, nessuna traccia, neppure rudimentale, di clavellatura o di petrosità, ma invece delle scaglie, un po' più spesse di quelle del rombo, nella parte ventrale, scaglie che bisogna togliere delicatamente, raschiandole. La rombola attinge, anche nei nostri mari, un *maximum* di 60 a 70 cent. di lunghezza.

Il rombo come il rombetto, la rombola come il rombolotto (piccola rombola) si prestano alle più alte manifestazioni ed estrinsecazioni dell'arte cucinaria, cominciando dal rombo rostito sulla gratella, come ne diede la formula il grande Carême, venendo a quello farcito, secondo la formola di Vatel (molto anteriore a Carême) che fu, per avventura, la sua *dernière pensée*, cioè una delle sue ultime creazioni, prima che un troppo esagerato « punto d'onore » o di « amor proprio » professionale, lo spingesse al troncare una vita, gloriosa nell'arte, col suicidio, per non essergli giunta a tempo la pescagione.

I rombi grossi vengono generalmente trattati co' brodetti o *courts-bouillons* (con acqua, sale e latte, oppure con vini bianchi o neri) e vengono impiattati con prezzemolo intorno, dopo averli unti, alla superficie, con burro, per dar loro del lucido. La bagnatura del rombo si pratica a freddo e si porta adagino all'ebollizione; dal punto che questa si manifesta, si calcola il tempo d'affogamento (*pochage*), in ragione di 12 minuti per Kgr.; mantenendo la temperatura del brodetto a 90 gradi, per regolarità della lessatura. Lo stesso trattamento s'applica pel rombo tagliato a pezzi, calcolando che il tempo di affogamento poco o nulla decresce, conciossiachè è provato, dalla pratica cuciniera, che un pezzo di 300 a 400 gr. esige non meno di 20 minuti di lessatura.

Il rombo lessato richiede, in fatto di accompagnamenti più usuali, le salse di capperi, di gamberette, di astaco, d'ostriche e simili; oppure quella Olandese, Veneziana, Normanna, Mornay, ecc., ma, invariabilmente, con patate all'inglese. Nel rombo abbragiato, il fattore di cozione può essere già preparato anticipatamente e versato freddo sul pesce, dopo che questo sarà stato convenientemente abbragiato nella rombaiuola.

Il rombo spezzato e rostito sulla gratella è molto in uso in Inghilterra; lo si accompagna con una salsa adatta. Il rombetto si presta a più svariati generi di servizio: affogato nell'acqua e sale come il rombo, ed anche abbragiato con vino bianco o rosso, o meglio con sciampagna; lo si ammannisce anche sulla gratella. Il tempo di cottura, per l'affogamento, si calcola a 15 minuti per Kg., ed a 16 per il trattamento sulla gratella. I varî trattamenti che servono per le sfoglie grandi, s'applicano al rombetto ed anche alla rombola ed al rombolotto. Cogli avanzi dei rombi si confezionano: bocconcini, crocchette, scaloppine grattinate, oppure in ventinvola con besciamella, in conchiglie, ecc.

1938. — Rombo alla Reale.

Preparate un rombo, come di pratica. Lasciatelo ammollire nell' acqua fredda e poco latte, per un'ora o due. Scolate il rombo, imbrigliatene la testa e strofinate la parte bianca con un mezzo limone; disponetelo sul graticcio d' una rombiera, colla parte nera disotto; copritelo d'acqua fredda, aggiungete: mazzetto di prezzemolo, fette di limone, un bicchiere di vino bianco; salatelo bene e ponetelo sul fuoco, donde al primo bollore lo ritirerete ad una certa distanza dal fuoco, lasciandolo subbollire durante un'ora; poi sollevate il rombo sul graticcio, lasciatelo scolare bene e fatelo scivolare su un grande piatto d' argento, coperto da un tovagliolo piegato: guarnite il rombo con ostriche alla Villeroy, scampi fritti alla romana, rocchettini di patate e prezzemolo fritto: servite a parte due salse, una salsa d'astaco ed una Genovese.

---

(1) *Il Fletano, un pleuronettide dei mari settentrionali d'Europa, può raggiungere la lunghezza di due metri.*

1939. — Rombo lessato con salsa d'ostriche.

Levate i visceri, tagliate le alette e le orecchiette a un bel rombo, raschiandolo dalla parte bianca e fendendolo sul dorso, lungo la spina principale, in modo da scoprir questa interamente, per spezzarla, a tratti, colla punta d'un coltello, onde evitare che il pesce si sformi. Ponete il rombo in un largo bacino con acqua fredda, un po' di latte e un grosso pezzo di ghiaccio; così lasciatelo ammollire per un'ora o due; scolatelo, poi strofinatelo dalla parte bianca con un mezzo limone; collocatelo sul graticcio d'una rombiera, mettendo la parte nera al disotto; copritelo con acqua fredda ed un poco di latte,

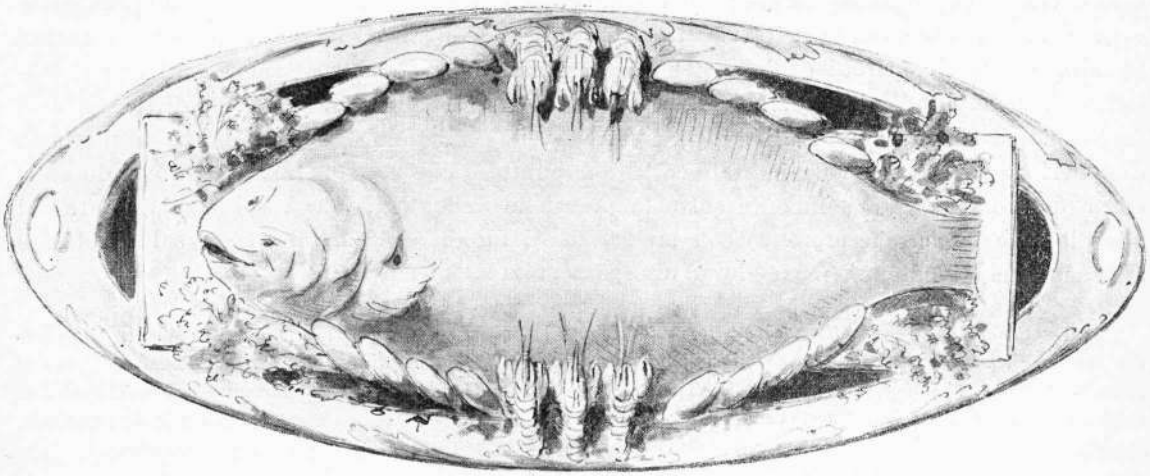


Fig. 81 — Rombo lessato con salsa d'ostriche.

salatelo e mettetelo sul fuoco, d'onde lo toglierete appena che bolla, per tenerlo vicino al fuoco, in modo che conservi lo stesso grado di calore, subollendo per un'ora. In capo a questa, sollevate il rombo sul graticcio, lasciatelo scolare per bene, poi fatelo scivolare su piatto largo, coperto d'un tovagliolo: circondate il rombo con patate in forma d'olive, code di gamberi sgusciate e mazzetti di foglie di prezzemolo: lucidate il rombo con burro fuso, e servite a parte una salsa olandese e una d'ostriche (*V. figura 81*).

NB. — Se il rombo è molto grosso, converrà dividerlo per la lunghezza, avanti di cuocerlo, disponendo poi le due parti, ciascuna per piatto; questo modo è anche preferibile, perchè facilita il servizio.

1940. — Rombo rostito sulla graticola alla Carème (1).

Dopo avere abbigliato il vostro pesce nella maniera usata, voi lo inciderete, in forma di palmetta, disopra e disotto; soffregatelo, in seguito, con dell'olio d'Aix (2) e conditelo leggermente con sale, pepe e noce moscata raschiata; poscia tagliate due cipolle a rotelle,

(1) *Completiamo la serie moderna con questa formola — tradotta il più fedelmente possibile, nella sua integralità — dal grande Carème, ch'egli apprese dal suo maestro Laguipière, per farne ammirare l'esattezza, meticolosamente precisa in tutti i suoi minimi particolari, che contrasta colla dicitura delle ricette moderne, formulate con stile e termini telegrafici, sovente, anche, rese incomprensibili per neologismi barocchi e idiotismi cucinarî.*

(2) *Aix, s'intende di Provenza; corrispondeva, a quei tempi, all'olio di Nizza, non ancora francese.*

e la polpa di due limoni sgranati a fette sottilissime. Aggiungete qualche fronda di prezzemolo, di timo e due foglie di lauro; mescolate il tutto e spargetelo sopra e sotto al rombo, aggiungete un bicchiere d'olio d'Aix; ogni mezz'ora voi lo soffregherete con questo condimento, a fine ch'egli ne prenda il sapore ben egualmente; due ore dopo, cioè due ore avanti il momento del servizio, voi ritirerete tutti i frammenti degli aromati, del limone, della cipolla e del prezzemolo, soffregando il rombo con l'olio del suo condimento; poi lo cospargerete leggermente di sale bianco e situerete il rombo su di una grande graticola che avrete strofinata avanti con un pannolino oliato. Ora, voi dovete collocarla su d'un grande paglericcio d'un forno di calor moderato; esso deve sorpassare la gratella, tutt'intorno, di qualche pollice, a fine di concentrare più egualmente il calore che il pesce allora riceve; tutti i quarti d'ora voi avrete cura d'aggiungere della cenere rossa, osservando tuttavia il colore del rombo; allorquando esso sarà d'un bel biondo, voi lo ricoprirete coll'olio del suo condimento, poi lo cospargerete di sale; collocate il coperchio della rombottiera per modo che voi gli rovescierete il pesce e lo farete scivolare, in seguito, di nuovo, sulla gratella, situandola su d'un nuovo paglericcio di ceneri rosse a fine di terminare la cottura a punto, il che voi constaterete provando se la carne del rombo cede facilmente sotto la pressione delle dita; allora voi lo adagierete sul suo piatto e lo maschererete (1) con un *ragoût* di funghi e di arselle, colla salsa olandese alla suprema di cui una parte dovrà essere servita nella salsiera.

« Osservazioni. — *La cottura di questo rombo esige che uno se ne occupi seriamente, onde dirigere il calore del fuoco affinchè sia moderato, ma seguitatissimo, e, sopratutto, più esteso della gratella. Allorquando il forno si trova scaldato, vi si può collocare la gratella, ma sempre su d'un fuoco tenue: mediante questo procedimento, la cottura è più accelerata.* — « *Questo condimento può ancora applicarsi ad un rombo d'entrata per 4, 6 od 8 persone.*

« CARÈME »

1941. – Rombo alla Matilde Serrao (2).

Preparate un rombo, e lasciatelo ammollire nell'acqua e latte, come di pratica. Ponetelo sul graticcio d'una rombiera, appoggiandolo dalla parte nera, e bagnatelo per metà con vino bianco, essenza di pesce e minuzie di funghi. Copritelo con carta burrata, e fatelo cuocere al forno, irrorandolo sovente col proprio fondo. Al momento di servire, disponete il rombo su un piatto adatto, circondatelo con ostriche alla Villeroi, scampi fritti alla triestina, rocchettini di patate, e prezzemolo fritto. Salsate leggermente il rombo per metà con salsa Genovese, e l'altra metà con salsa al burro di aragosta.

1942. – Rombo alla Duca di Genova.

Allestite, come di pratica, un rombo di media grossezza, ben fresco e grasso, collocatelo sul graticcio di una rombiera, la parte nera disotto; salatelo non troppo, irroratetelo con burro liquefatto, cospargetelo con qualche cucchiaiata di funghi freschi tritati, bagnatelo con una bottiglia di vino bianco di Porto. Fate bollire per 10 o 15 minuti, indi mettete la rombiera a forno moderato, bagnando il rombo, di tanto in tanto, colla sua cozione

(1) *Mascherare qui vale per nascondere o velare sotto uno strato di salsa o di guarniture. In altro punto precedente ho tradotto « coprire coll'olio di condimento », quasi fosse uno strato di vernice.*

(2) *Esimia pubblicista, deliziosa scrittrice di romanzi e drammaturga; proprietaria e direttrice del grande periodico napoletano* Il Giorno, *dove scrive sotto il pseudonimo di* Gibus. *Scrisse* Il ventre di Napoli, *alla Zoliana, ma con colorito e sapore locale.*

e tenendolo coperto con un foglio di carta acciò non abbia a prendere colore. Un'ora dopo, sarà cotto a perfezione; allora sollevate il graticcio col rombo, passate la sua cozione, aggiungetele un bicchiere di champagne e una cucchiaiata di gelo di carne, riducetela bene, uniteci una tazza di vellutata, cozione di funghi, riducetela ancora e passatela per stamigna, ultimandola con burro di gamberi e poco sugo di limone. Passate il rombo sopra piatto d'argento o metallo bianco, contornate il pesce con gruppi di teste di funghi, chenelli di pesce al burro di gamberi, code di gamberi e scaloppine di aragosta; salsate il tutto colla suddetta salsa e servite la rimanente a parte.

1943. — Rombo alla Principe Carignano.

Apparecchiate un rombo di media grossezza; dividetelo per metà, seguendo la spina centrale, e fatelo ammollire, per qualche ora, nell'acqua mista a latte. Strofinate la parte bianca del rombo con mezzo limone, indi ponetelo sul graticcio d'una rombiera burrata e cosparsa di minuzie di tartufi bianchi. Salsate il rombo, bagnatelo con vino bianco secco: copritelo e ponetelo a cuocere nel forno, irrorandolo sovente col suo fondo. Quando il pesce sarà cotto, disponetelo su piatto, privatelo della spina, ma senza deformarlo, e ricopritelo con una fonduta alla piemontese alla quale avrete aggiunta la cozione ridotta del pesce. Fate lucidare a gelo in forno a calore forte, e servite.

1944. — Rombo alla Genovese.

Raschiate il rombo, tagliate le alette, sopprimete le pinne branchiali, svisceratelo, fendetelo sul dorso, lungo la spina centrale, che spezzerete in tre o quattro parti. Imbrigliategli la testa, ponetelo ad ammollire per qualche ora in acqua fredda e latte. Collocate il rombo sul graticcio d'una rombiera; bagnatelo con acqua e poco latte, salsate e fate partire a fuoco vivo. Al primo bollore, ritirate sull'angolo del fornello, onde il pesce non abbia più a bollire, ma conservarsi al medesimo grado di calore per qualche ora. Al momento di servire, fate scivolare il pesce su d'un piatto; contornatelo con teste di funghi, gamberi, e prezzemolo. Coprite il rombo con salsa Genovese, oppure inviate la salsa, a parte in salsiera.

1945. — Filetti di Rombo alla Provana (1)

Levate i filetti ad un rombo mezzano, marinateli con sale, pepe, olio, sugo di limone e foglie di prezzemolo. Dopo un'ora circa di detto marinaggio, asciugate i filetti, ponendoli su d'un tovagliolo, passateli nel burro fuso, e cuoceteli sulla gratella. Indi disponeteli su piatto adatto, circondandoli con ostriche e mitili alla Mornay. Coprite i filetti con una salsa alla Veneziana e servite.

1946. — Rombetto farcito alla Trinacria.

Prendete un rombetto di un chilogrammo circa; preparatelo come d'abitudine, e praticategli un'incisione dalla parte dorsale, onde levare la spina principale e tagliare i raggi spinali esistenti sui margini del pesce. Tritate finamente 3 scalogni, qualche fronda

(1) *Illustre vice ammiraglio italiano, già ministro della marina nel 1867 al 1868, nato a Torino nel 1786, morto nel 1884.*

di prezzemolo e 100 grammi di funghi freschi. Passate questa tritata nel burro, quindi unitela ad una farcia fina di pesce, riservandone però una particella allo stato naturale, onde modellare dei chenelli. Farcite il rombo con un battutino d'erbe fine; quindi ribattete le carni del dorso, in modo da rinchiudere bene la farcia.

Burrate abbondantemente l'interno d'una rombottiera; adagiatevi dentro il pesce col ventre sotto, e colla parte dorsale (nella quale venne praticata l'apertura) al disopra. Irrorate il rombetto con vino bianco di *Zucco* (della tenuta del duca d'Aumale, vicino a Palermo), oppure, — ancor meglio — con sciampagna Etneo, e regolate di sale. Fate partire a buon fuoco, ed appena il liquido bolle, ponete in forno ben caldo. Durante la cottura, che può essere dai 25 ai 30 minuti, cospargete sovente il pesce col suo fondo. Appena cotto il rombetto (del che potrete accertarvene osservando ch'esso ceda sotto la pressione delle dita) ritiratelo, e coll'aiuto d'un'apposita paletta forata, ponetelo su piatto di servizio caldo; contornatelo con chenelli preparati, con ostriche, cappelle di funghi tornite e code di gamberi. Salsate colla cozione ridotta, legata con del vellutato di pesce; burratela ed ultimatela colla cozione pure ridotta delle ostriche e dei funghi.

1947. — Rombetto alla Tarantina.

Scegliete un rombetto freschissimo, e grasso; allestitelo come di pratica. Collocatelo poi in una tegghia ben burrata, e della quale avrete mascherato il fondo con erbe fine, funghi e scalogno. Salate il rombetto; bagnatelo con vino bianco di Capri ed essenza di pesce; coprite il rombo con foglio di carta burrata, e ponetelo nel forno di calore moderato. Cotto che sia il rombino, scolatelo, passate il fondo che ridurrete con vellutato e cozione di funghi e di cozze di Taranto, oppure d'ostriche. Quando la salsa sarà ben brillante e di consistenza voluta, legatela con due tuorli d'uovo e sugo di limone; senza più lasciarla bollire, passatela per stamigna. Coprite il fondo d'un piatto con detta salsa; collocateci sopra il rombetto, attorniatelo con una guarnizione di funghi, chenelli bianchissimi di farcia di pesce e boccatine ripiene di un intingolo di cozze, oppure d'ostriche, e code di gamberi. Servite, in una salsiera a parte, della medesima salsa.

1948. — Filetti di rombo alla Joinville.

Affogate delle fettine o filetti di rombo nel vino bianco di Zucco, con essenza di pesce. Impiattateli a guisa di turbante colle punte in aria dove fisserete, per cadauno, una pinza di gambero. Nel centro del turbante, ponete la guarnitura Joinville e chenelli di polpa di pesce rosolati nel burro, tartufi e gamberetti; salsate con salsa Joinville intorno ai filetti, e ponete su cadauno una lamella di tartufo, e velate con diaccia o gelatina di pesce.

1949. — Rombino grattinato all'Elbana.

Allestite un rombino del peso di un chilogrammo e più; incidetelo dalla parte bianca, seguendo i lati della spina principale, onde sollevare la carne dei filetti e spezzare sia la spina principale che la laterale. Ponete il pesce in una placca con bordo rialzato, spalmata con burro, ed appoggiatelo dalla parte nera. Cospargete il rombino con burro fuso, bagnatelo con vino bianco secco dell'isola d'Elba; uniteci un mazzetto guarnito, sale a sufficienza e copritelo con un foglio di carta burrata. Cuocete a forno moderato, bagnandolo sovente colla sua cozione dalla quale lo leverete con gran precauzione dopo

mezz'ora circa di cottura. Disponete su piatto in metallo, od in pirofila, spalmato di burro, e spolverizzato con pane grattugiato.

Sollevate la carne dei filetti, togliete la spina principale e la laterale. Ristringete la cozione; unitele una tazza di salsa besciamella ristretta a dovere; aggiungete qualche cucchiaiata di funghi cotti affettati ed erbe fine. Riempite il vuoto donde avrete levate le spine, con un passato di sfoglia legato con besciamella; riformate per bene il rombino; spalmatene la superficie con salsa besciamella, pure mista ad erbe fine. Spolverizzate con formaggio e pane grattugiato; irrorate con burro fuso, e fate grattinare a forno forte. Servite, contornando il rombino con funghi di eguale grossezza, e cotti ben bianchi.

1950. — Rombetto all'Indiana (*Kadgerì*).

Non è veramente la formola prettamente indiana, ma quella modificata dai cuochi inglesi, e come si serve nelle grandi case londinesi, al *London-House*, ed in altri principali stabilimenti pubblici.

Togliete i filetti ad un rombetto crudo; tagliateli a grossi dadi, fateli irrigidire nel burro e su fuoco vivo durante 2 soli minuti; assaporiteli e ritirate la saltiera dal fuoco. Tritate una cipolla, soffriggetela nel burro, senza lasciarle prendere colore; mescolatele 500 gr. di riso, prealabilmente lavato e fatto completamente sgocciolare sul setaccio durante un'ora; 2 minuti dopo, bagnatelo con brodo di pesce, coprendolo 3 volte tanto il suo livello; fatelo cuocere su fuoco vivo durante circa 12 minuti; ritirate la casserola e ponetela alla bocca del forno fino a che il riso sia quasi secco; aggiungetegli i filetti di rombetto, un pizzico di pepe di Cajenna (oppure di *Currie powder*), qualche cucchiaiata di salsa, 3 uova sode trite, e finite con dei pezzettini di burro, convenientemente sparsi. Disponetelo dentro piatto di servizio un po' fondo, ed irrorate il riso ed il rombetto con burro cotto di color nocciuola.

1951. — Rombola alla Trapanese.

Incidete e cuocete la rombola, come si è detto per quelli precedenti, aggiungendo al fondo delle minuzie di funghi. Quando il pesce sarà cotto, paratelo, sopprimendone la pelle nera. Riducete il fondo, aggiungendo della vellutata di pesce, e quando la salsa sarà ridotta alla perfezione, passatela per stamigna, e dividetela in due parti; una la lascerete bianca, e l'altra la colorirete con del burro di pistacchio.

Ponete il pesce su piatto adatto; contornatelo con boccatine in pasta sfoglia, ripiene d'un intingolo di gamberi e mitili, e ricoperte con una piccola testa di fungo. Salsate metà del pesce colla salsa bianca, e l'altra metà con quella al burro di pistacchio. Decorate con scaloppine di aragosta, e servite.

1952. — Rombola alla Crispi (1).

Incidete la rombola dal lato della pelle nera, staccando leggermente i filetti dalla spina, che taglierete in due o tre parti, onde il pesce non abbia da sformarsi cuocendo. Sa-

(1) *Francesco Crispi, avvocato principe del foro, insigne uomo politico e statista, organizzò con Bixio, col dott. Agostino Bertani ed altri eletti patriotti, nel 1860, la gloriosa spedizione dei « Mille » di Marsala — duce G. Garibaldi — che salpò dallo scoglio fatidico di Quarto, presso Genova. Eletto deputato l'anno dopo, divenne ministro degli Interni, quindi Presidente del Consiglio dei Ministri. Nacque a Ribera, prov. di Girgenti nel 1819, morì a Roma nel 1901.*

late la rombola e disponetela su piatto resistente al forno, appoggiando la pelle nera del pesce sul fondo del piatto burrato e cosparso con scalogno e prezzemolo trito. Bagnate con vino bianco di Casteldaccia ed essenza di pesce, e fate cuocere irrorando sovente. All'ultimo momento, parate il pesce, spolverizzatelo con pane grattugiato; cospargetelo con burro fuso e fatelo colorire nel forno.

1953. — Filetti di Rombola alla Morosini (1).

Cuocete i filetti con burro, sale, sugo di limone, essenza di pesce, ed una giuliana di tartufi neri. Riducete la cozione, che mischierete con della salsa al vino bianco. Servite ricoprendo i filetti con questa salsa, che non deve essere passata per stamigna.

1954. — Filetti di Rombola " Nantua „.

Salate i filetti, ed affogateli con essenza di pesce e sugo di limone. Disponeteli su piatto, e serviteli contornati con dei cespugli di gamberetti e di tartufi neri, legati con salsa Nantua. Coprite i filetti, per metà con salsa Nantua, e l'altrà metà con salsa al vino bianco.

1955. — Filetti di Rombola " Delizie di Capri „.

Togliete i filetti ad una rombola; salateli, e fateli cuocere nel vino bianco di Capri. Fate cuocere dei maccheroni di media grossezza, tagliateli regolarmente, e conditeli con burro e besciamella. Ponete i maccheroni su d'un piatto in pirofila; sovrapponeteci i filetti, cosparsi simmetricamente di lame di tartufi neri. Coprite il tutto con salsa Mornay, e lucidate a gelo nel forno.

1956. — Rombola all'Ammiraglia.

Cospargete il fondo d'un piatto in pirofila con una cucchiaiata di cipolla fina, previamente rosolata nel burro, dei funghi affettati, e del prezzemolo trito. Collocate la rombola su questi ingredienti, e bagnatela con un bicchiere di buon vino rosso. Cotta che sia, riducete la sua cozione con dell'essenza di pesce; ed al punto voluto, ritirate la salsa dal fuoco, burratela e versatela sulla rombola.

1957. — Filetti di Rombola alla Reggenza.

Fate fondere nel burro una giuliana di carote, sedani e porri; mettetela sul fondo d'un piatto, sovrapponendovi i filetti d'una rombola ben grassa. Bagnate i filetti con vino bianco secco, e fateli cuocere. Riducete la cozione che mischierete a della salsa Normanna, e versatela sui filetti senza passarla. Contornate i filetti con chenelli di farcia di pesce foggiati col cucchiaio, e patatine cotte fondenti. Decorate i filetti con lamelle di tartufi.

1958. — Rombola alla Duglèrez.

Prendete una bella rombola (*Barbue*), sventrata e pulita, tagliatela a pezzi regolari, sufficienti per una persona; lavate bene ed asciugate tutti questi pezzi per poi condirli

(1) *Famiglia dogale di Venezia, che diede il celebre ammiraglio Francesco Morosini vincitore della battaglia navale nello stretto di Candia contro i Turchi (1608-1694).*

con sale e pepe. Sbucciate, spremete e togliete i semi a quattro bei pomodori; tagliuzzateli grossolanamente, e preparate anche una grossa pizzicata di prezzemolo tritato grossolano. Ponete in una saltiera un bel pezzo di burro fino di Milano; coprite il fondo del recipiente con la metà del pomodoro e del prezzemolo, mettete su questo strato i pezzi della rombola per disopra, e ricopriteli con burro e col rimanente del prezzemolo e del pomodoro. Coprite ermeticamente il recipiente, e fate cuocere su fuoco vivace, durante 25 o 30 minuti, con fuoco sul coperchio. Disponete poi i pezzi del pesce sul piatto, ridonandogli la primitiva forma. Se la salsa fosse troppo lenta, fatela restringere in modo che valga a legare tutto insieme. Rettificate il condimento se sarà il caso, versate la salsa sul pesce e servitelo caldissimo.

NB. — Con questo sistema si possono preparare ogni specie di pesci o di filetti di pesce a carne soda.

1959. — Rombola alla Teodora Selvo (1).

Apprestate una rombola come di pratica. Praticatele un' incisione longitudinale dalla parte della pelle nera e lungo la spina principale, che spezzerete in due o tre punti. Deponete la rombola sul graticcio d'una rombaiola già abbondantemente burrata; spolverate il pesce con sale e pepe, e bagnatelo con vino bianco di Capri ed essenza di pesce. Aggiungete un mazzetto d'erbuccie aromatiche e minuzie di funghi. Fate cuocere lentamente al forno. Ritirate la rombola, levatele la pelle nera, adagiatela su piatto adatto. Salsatela col fondo di cozione ben ridotto, legato con 2 decilitri di vellutato magro finito con panna e burro e passato per la stamigna.

Guarnite la rombola con barchette di mezza pasta, ripiene d'un intingolo di arselle, di cappelonghe (dette « manichi di coltello ») tagliate a dadetti, e code di gamberi cotte nel vino. Decorate con lamelle di tartufi, e completate la guarnitura con crocchettine di patate.

Del Rovetto.

Così chiamasi in Sicilia un grosso pesce, di carni squisitissime, lungo talvolta più d'un metro, che ha molta affinità col tonno e coll'orata pel sapore delle carni. Lo si prepara come tutti i grossi pesci fini, specialmente come il tonno. Però, bollito, rivela ancor più la sua finezza, pel fatto che la sua carne tende lievemente all'oleoso. È buono anche il fegato di questo pesce, che si confeziona come quello della lotta. Siccome è un pesce esclusivo del mare Siculo e di Sardegna, nessun trattatista estero ne fa menzione, e ben pochi italiani lo conoscono, salvo qualche raro meridionale; merita però d'essere noto.

(1) *Principessa bizantina che andò sposa, nel XI secolo, col doge veneziano Domenico Selvo. Fu la prima che adoperasse, a guisa di forchetta, uno spillone d'oro, per non insudiciarsi le dita. Venne, per questa lieve infrazione ai costumi poco puliti di quell'epoca, colpita da scomunica da San Pier Damiano.*

Pesce "San Pietro,,.

Il pesce San Pietro (*Zeus faber*) — dai Greci detto « pesce di Cristo » e dai Tedeschi « re delle aringhe » e *John Dory* dagli Inglesi (1) — è uno strano prototipo degli Zeidi (detto anche « Zeo dorato »), che comprendono il tonno, lo spadone, lo sgombero, ecc. Frequente nel mare Mediterraneo, ha un aspetto bizzarro; col suo corpo compresso e di forma ovale, la sua grossa testa a pezzi cartilaginei, co' suoi occhioni situati in alto e molto ravvicinati, colla bocca fissa obliquamente, e colla mascella inferiore proeminente, e colla pinna natatoia dorsale a lunghi filamenti svolazzanti e di color giallo verdastro dorato. Stigmate caratteristica — che il volgo afferma essere l' impronta dell' estremità delle due dita di San Pietro nell' afferrarlo a guisa di pinza — è una macchia, su cadaun fianco, nericcia, contornata da un alone grigio chiaro.

Questo pesce — che ha carni eccellenti, specialmente adatte per le minestre di pesce e per essere anche mangiato bollito, come lo servono in Inghilterra, con le loro salse da pesce — fornisce al cuoco intellettuale dei gustosi filetti che può ammannire al pari di quelli altri pesci fini, sopratutto se confezionati « all'inglese ».

La sua deformità, proveniente da quella struttura cartilaginea spiccata già accennata, fa sì che raramente vien servito su mense distinte, benchè non la ceda al dentice ed al branzino per squisitezza di carni. A lui s'addicono tutte le preparazioni comuni ai due pesci sullodati. Comunemente lo si ammannisce allessato in acqua e sale con ortaggi tagliuzzati, e lo si serve guarnito di varî legumi, specialmente con patate bollite, ed accompagnato da salse al burro.

1960. — Pesce San Pietro colla salsa d'arselle all'inglese.

Raschiate accuratamente da ambo le parti un bel pesce San Pietro freschissimo, e sbuzzatelo dalle orecchie. Imbrigliatelo per la testa, collocatelo sul graticcio della navicella e bagnatelo fino a coprirlo con acqua fredda salata, mista ad una bottiglia di vin bianco secco e coll'aggiunta dei soliti legumi per fondi, tagliati a fette. Al primo bollore, ritirate la pesciaiuola sull' angolo del fornello, e dopo 20 minuti di crogiuolatura, sollevate il pesce sul graticcio e fatelo sgocciolare; fatelo scivolare sul piatto coperto da tovagliuolo, circondatelo con foglie di prezzemolo. Servite a parte una salsa d'arselle e patate bollite.

Del Pesce Scorpione o Scorfano.

La « Scorpena scrofa » o « Scorpione del diavolo », detto « Scorfano » dai meridionali, è un pesce di aspetto ripugnante, colla testa grossa e spinosa, corpo oblungo, con forme tozze, pelle molle e spugnosa con lembi cutanei rossicci; armato di forti spine che sovente occasionano punture dolorose, perciò bisogna prendere delle precauzioni nel pulirlo. Si conoscono una ventina di specie di scorfani, tra i quali uno volante (*Pteroidis volitans*), che trovasi nei fiumi del Giappone ed è ancor più orrido di quelli di mare.

Nel Mediterraneo ne esistono due specie: lo *Scorfano a grandi scaglie* e quello a *scaglie piccole;* tra questi vi è il così detto *Rouquaou* dei provenzali, *Róchié* dei nizzardi, *Caramassou* dei linguadocciani, e *Cotte-Scorpion-de-Mer* o *Chabot marin* nella vera lingua francese.

Quelli che noi chiamiamo scorfani, sono le così dette *Rascasse* dei provenzali, delle quali vi è la *rossa* e la *bianca;* quest'ultima, più piccola dell'altra, è veramente di color grigio con macchie biancastre.

(1) *I Francesi chiamano* Saint-Pierre *o* Poule de mer *una varietà di « cabillaud » o merluzzo.*

Questi pesci, come già altra volta dicemmo, costituiscono l'indispensabile, ossia l'elemento essenziale per la *bouillabaissa* od altra minestra di pesce, unitamente al pesce cappone, al boldrò, al pesce San Pietro, e simili. Sono molto utili per preparare ottimi sughi e fondi di pesce.

Degli Sgomberi e Maccarelli.

Il Maccarello appartiene alla famiglia degli Sgomberi. Esistono due specie di maccarelli: quello dell'Oceano e della Manica (*Scomber*) e quello del Mediterraneo (*Scomber colias*), detto *Lacerto*, o *Laxerto*, *Lucertolone*, *Scombro*, *Pisaro*, a seconda delle diverse regioni d'Italia, e *Maquerau* dai Francesi, ed *Auriòu* (*Rigogolo*) dai provenzali e nizzardi. È un pesce non permanente, ma solamente di passo, verso la primavera, arrivando sulle coste d'Italia, di Francia e d'Inghilterra soltanto verso maggio, per dirigersi in giugno sulle coste d'Olanda e proseguire in luglio nel mar Baltico e verso la Norvegia, per recarsi a svernare sotto i ghiacci del mare del Nord. I più grossi maccarelli si pescano all'entrata della Manica, ma sono meno stimati dei mezzani. Le carni del maccarello sono squisite ed un po' grasse, ma tenere. I latteruoli di maccarello vengono trattati come quelli di carpione.

I maccarelli sono ottimi sulla gratella, specialmente i filetti accompagnati da varie salse: con burro « alla mastro d'oste » o « all'acciuga », « alla nocella », « alla ravigotta » ed « al burro di gamberi » o d'altri crostacei. Eccellenti in umido co' piselli « all'italiana », oppure quelli « all'inglese », « alla Calesiana », come i filetti d'aringhe; « alla Dieppese » con guarnitura e salsa omonima, al pari dei Merlanghi e delle Sfoglie; in cartoccio; colle erbe fine; « alla Bonnefoy », cioè alla mugnaia con salsa bordelese Bonnefoy; « alla Primaverile », e finalmente in filetti con salsa Veneziana (Vedi *Salse*).

1961. — Sgomberi alla Tirrena.

Prendete 4 o 5 grossi sgomberi freschissimi; preparateli e nettateli come di regola; scapateli e tagliateli a tronconi e poneteli a cuocere in acqua bollente, salata e mista con metà di vino bianco; aggiungete un mazzetto di prezzemolo con una fronda di sedano; appena il liquido ribolle, ritirate la casserola sull'angolo del fornello; copritela, e lasciate subbollire i pesci ancora per 10 minuti; scolate gli sgomberi e adagiateli su d'un piatto, coprendoli con una salsa d'ostriche di Taranto.

Varianti. — Si possono servire lessati interi con una salsa di finocchio oppure d'uva spina verde *groseille à maquereau* dei Francesi; *goosbery sauce* degl'Inglesi. Altri, come i genovesi, gli fanno cuocere al così detto *zemino* con guarnitura di piselli verdi.

1962. — Sgombero all'inglese.

Tagliatelo a tronconi, fatelo affogare in un brodetto aromatato con finocchio. Accompagnatelo colla salsa di ribes o meglio d'uva spina (*Groseille à maquereau* dei Francesi e *Goosberry fool* degl'Inglesi).

Delle Sogliole.

Le Sogliole o Sfoglie (lat. *Solea;* fr. ed ingl. *Sole;* *Sfogio* dei Veneti) appartengono, come il Rombo, la Limanda, la Platessa o Pianuzza, la Lima, ecc., ai Pleuronettidi. La *Sogliola volgare* abita principalmente il Mediterraneo e l'Adriatico, ma si trova anche nell'Oceano Atlantico e nel mar Baltico. Dal lato degli occhi,

o faccia dorsale, la pelle è bruna, dalla faccia ventrale è bianca; le natatoie pettorali sono macchiettate di nero; le sue squame sono ruvide e frastagliate, e conviene spellarle, specialmente della pelle bruna. Varia la loro mole, a seconda delle coste che frequenta. Se ne pescano perfino di quelle lunghe da 50 a 60 centimetri. Ve ne sono anche delle piccole dette Lingue e Linguattole.

Secondo Lacepéde, la Sogliola ha la prerogativa di conservarsi per parecchi giorni, non solo senza guastarsi, ma anzi acquistando un sapore più delicato, tantochè, egli afferma, in circostanze eguali, le sogliole dell' Oceano sarebbero migliori a Parigi che all' Havre, e quelle del Mediterraneo migliori a Lione che a Marsiglia.

Se il rombo è stato definito « il fagiano del mare », le sfoglie potrebbero essere definite le pernici, tanto si prestano, particolarmente per i loro delicati filetti, ad un numero straordinario di ammannimenti, di cui riboccano tutti i trattati, particolarmente francesi, e, sopratutto, per originalità e sapore tutto moderno, la serie inventata a Nizza ed a Monte-Carlo e descritta dai rinomati artisti capicuochi, signori: Salles e Montagné, nel loro trattato *La Cuisine Moderne.*

Le Sfoglie intiere vengono ammannite: sia sulla gratella, che fritte, che allo *Champagne* o allo *Chambertin*, che al grattino, sul piatto, in turbante, in suprema, in epigramma, in giuliana, in mussolina. I principali apprestamenti, che diremo classici, sono: all' *Ammiraglio*, alla *Bedfort*, alla *Cleopatra*, alla *Colbert* ed alla *Richelieu* (1), alla *Daumont*, alla *Dugléré*, alla *Janin* (2), alla *Marinaia*, alla *Mugnaia*, alla *Montgolfier*, alla *Mornay*, alla *Nizzarda*, alla *Normanna*, all'*Olandese*, alla *Portoghese*, alla *Provenzale*, alla *Reggenza*, alla *Reale*, alla *Rochellese*, alla *Russa*, alla *Spagnuola*, ecc.

In quanto ai filetti, oltre le preparazioni originali già accennate ed altre personali di varî cuochi e gastronomi rinomati, abbiamo, tra le principali, più note, le seguenti, il cui elenco ricavo dal *Guide Culinairie* di M. A. Escoffier: all'*Americana*, all'*Andalusa*, alla *Benedettina*, alla *Borgognona*, alla *Brettone*, alla *Cardinale*, alla *Carmelita*, alla *Catalana*, alla *Cavaliera*, alla *Daumont*, alla *Dieppese*, alla *Diplomatica*, alla *Doria*, alla *Duse*, alla *Floreale*, alla *Fiorentina*, al *Gran Duca*, alla *Grimaldi*, all'*Indiana* e all'*Ismaïlia*, all' *Inglese*, alla *Joinville*, alla *Manon*, alla *Marinaia*, alla *Marchesa*, alla *Messicana*, alla *Mirabeau*, alla *Miramare*, alla *Mogador*, alla *Murat*, alla *Nemours*, alla *Normanna*, all' *Orleans*, all' *Orly*, all' *Ostenda*, alla *Polignac*, alla *Portoghese*, alla *Principessa*, alla *Primaverile*, alla *Rachel*, alla *Rejane*, alla *Rhodesia*, alla *Rosina*, alla *Sultana*, alla *Trouvillese*, alla *Valentino*, alla *Veneziana*, alla *Verdi*, alla *Vittoria*, alla *Virginia*, ed in ventinvola alla *Presidente*, ed alla *Walewska*.

1963. — Filetti di Sfoglia alla Portoghese.

Sul fondo d'una saltiera in rame, ponete dei pomidori, sbucciati, sgranati e tagliati a pezzi. Aggiungete del prezzemolo trito, timo, lauro, ed uno spicchio d'aglio raschiato. Disponeteci sopra i filetti, copriteli con un foglio di carta burrata, e fateli cuocere. Impiattate i filetti, riducete la cozione aggiungendo dell' essenza di pesce e del vellutato. Quando la salsa sarà di consistenza voluta, burratela e versatela sui filetti.

1964. — Filetti di Sfoglie alla Cavalieri (3).

Spalmate i filetti con farcia fina di pesce, mista a della polpa d' aragosta cotta e passata pel setaccio. Piegate i filetti e fateli cuocere con essenza di pesce. Disponeteli su piatto burrato; copriteli con della salsa Mornay ridotta colla cozione dei filetti. Lucidate a gelo nel forno, e serviteli decorati con scaloppini d'aragosta e lame di tartufi neri.

---

(1) *Sono preparazioni quasi identiche (cioè cotte nel burro chiarificato, e servite con catena di lamelle di tartufi sulla salsa « mastro d'oste »). Il secondo metodo venne inventato da M. Martin nel 1860, al Ristorante francese di Nizza, e chiamavasi « alla Colbert »; fu M. Escoffier che, per differenziarlo dal metodo Colbert, vi sostituì quello di « alla Richelieu ».*

(2) *Celebre letterato e romanziere, critico del giornale* Les Debats *di Parigi. Scrisse la prefazione della seconda edizione del* Cuisinier Parisien *di Carême (1855); Dubois dedicò a lui questa ricetta.*

(3) *Lina Cavalieri, deliziosa cantante lirica napoletana; una delle stelle del teatro moderno.*

1965. — Filetti di Sfoglie all'Olandese.

Affogate i filetti di sfoglia nel vino bianco. Riducete quasi per intero la cozione, aggiungendole due tuorli d'uovo, e montate la salsa con burro di gamberetti, procedendo come si è detto per la salsa olandese. D'altra parte, avrete preparato delle patate scavate col cucchiaino a verdure, e cotte con acqua, burro e sale, e ridotte a gelo. Con esse circondate i filetti, salsateli e verniciate alla salamandra, o per un istante nel forno ben forte, avendo cura che la salsa non abbia da scomporsi.

1966. — Filetti di Sfoglie al " Lido ,, di Venezia.

Procedete come per i filetti all'Olandese; guarnite con gamberetti e mitili (o arselle), cotti nel vino bianco di Conegliano, in luogo delle patatine.

1967. — Sfoglie alla Mornay.

Affogate delle belle sfoglie nel vino biano: riducete la cozione aggiungendola a della salsa Mornay. Parate le sfoglie, velatele colla salsa, spolverizzatele con formaggio e pane grattugiato; irroratetele con burro fuso, e fatele grattinare nel forno.

1968. — Sfoglie all'Italiana.

Salate le sfoglie, ed affogatele nel vino bianco (Capri o Conegliano), con burro, scalogno trito, e minuzie di funghi. Velatele con la salsa all' Italiana, alla quale avrete aggiunto la cozione delle sfoglie.

1969. — Filetti di Sfoglie all'Ungherese.

Spolverizzate i filetti con sale, pepe e paprika; affogateli con essenza di pesce, una cucchiaiata di cipolla fina, fusa nel burro, e dei funghi finemente affettati. Riducete la cozione, aggiungendo della panna acida. Al punto di riduzione voluto, burrate la salsa, e, senza passarla, versatela sui filetti.

1970. — Filetti di Sfoglie alla Manganelli (1).

Appiattite i filetti, passateli nel burro fuso, indi nel pane; fateli cuocere sulla gratella, e serviteli, ponendo un cordone di salsa genovese tra un filetto e l'altro.

1971. — Filetti di Sfoglia alla Madre Badessa.

Appiattite dei bei filetti di sfoglia; spalmateli con farcia di pesce al burro di gamberi, ed una fetta di tartufo bianco nel centro. Piegate i filetti, ed affogateli con Madera, ed una spruzzata di *Worcester sauce*. Cotti che siano, disponete i filetti in corona su d'una bordura di risotto bianco magro, riempiendo il centro della bordura con una piramide di funghi tagliati a fette sottilissime, e cotti con sale, burro, e sugo di limone. Riducete la cozione dei filetti con del vellutato di pesce e colla cozione dei funghi; passate per stamigna, burrate e servitevene per salsare i filetti.

(1) *Il principe Manganelli di Catania discende da un' antica famiglia patrizia. Il suo capo cuoco è il sig. Giovanni Frosini, distinto pubblicista ed erudito glottologo in terminologia cucinaria.*

1972. — Filetti di Sfoglia " Granduca di Toscana „.

Cospargete i filetti con una farcia fina di pesce, piegateli in due, e fateli cuocere con essenza di pesce e minuzie di tartufi. Stendete della salsa Mornay sul fondo d' un piatto resistente al fuoco. Disponeteci sopra i filetti, e su ciascuno di questi una bella lama di tartufo nero. Contornate il piatto con un cespuglio di code di gamberi e punte d'asparagi. Coprite i filetti con salsa Mornay, e lucidate a gelo in forno a vivo fuoco.

1973. — Filetti di Sfoglie alla Bordolese.

Burrate il fondo d' un piatto in metallo o in pirofila. Cospargetelo con funghi e scalogno trito. Deponeteci sopra i filetti, e fateli cuocere con sale, pepe, sugo di limone ed essenza di pesce. Cuocete pure qualche dozzina di ostriche senza levare i filetti dal piatto, scolate la cozione, e fatela ridurre, aggiungendole del vellutato di pesce, della panna ed una cucchiaiata di cozione di ostriche. Burrate la salsa, versatela sui filetti senza passarla, e contornate colle ostriche, e patate scavate col cucchiaio, che avrete ridotte a gelo con burro ed acqua.

1974. — Filetti di Sfoglie alla Normanna.

Affogate i filetti con vino bianco, burro ed essenza di pesce. Poneteli su piatto, contornandoli di gobbioni (*goujons*) fritti, gamberi, lame di tartufi e crostini di pane fritti. Coprite i filetti con salsa Normanna.

1975. — Sfoglie al grattino.

Procedete come per le sfoglie all' Italiana. Dopo averle salsate, spolverizzatele con pane grattugiato. Spruzzatele con burro fuso, e fatele grattinare al forno.

1976. — Filetti di Sfoglie alla Treporti.

Levate i filetti a delle belle sfoglie; appiattiteli, e spalmateli con farcia di pesce mista a della salsa Soubise. Piegate i filetti, fissando una testa di gambero all'estremità di ogni filetto. Assicurate la testa di gambero al filetto mediante una puntata di farcia, e cuocete i filetti con vino bianco, sale e burro. Disponeteli su d'una bordura in riso, avente un rialzo nel mezzo, contro il quale appoggeranno i filetti. Salsate con una salsa Nantua, ultimata colla cozione dei filetti, e fissate nel centro del rialzo un'asticciuola guarnita con due gamberi ed un tartufo nero.

1977. — Filetti di Sfoglia alla Fiorentina.

Cuocete i filetti come d'abitudine. Disponeteli su d'un rialzo di foglie di spinaci cotte nel burro. Aggiungete della besciamella colla cozione ridotta dei filetti, velateli con questa salsa, spolverizzate con formaggio, cospargete di burro fuso, e fate grattinare.

1978. — Filetti di Sfoglia alla Veneziana.

Affogate i filetti con essenza di funghi, aceto bianco al dragoncello e scalogno. Riducete la cozione, aggiungendola a del vellutato; quando sarà al punto voluto, ultimate la salsa con del burro alla Veneziana, e con essa coprite i filetti.

1979. — Filetti di Sfoglia alla Cerrito (1).

Fate cuocere delle patate al forno; svuotatele e riempitele con una dadolata o salpicone di code di gamberetti, legata con salsa besciamella. Piegate ed affogate i filetti con essenza di pesce; disponetene uno per ogni patata; copriteli con besciamella, e lucidate a gelo nel forno ben caldo. Servite in cespuglio su tovagliolo.

1980. — Timballo alla Grimaldi (2).

Preparate una pasta da pastello, colla quale formerete un timballo, che cuocerete a vuoto. Preparate pure dei filetti di sfoglia, e colle loro parature e con dei filetti di merluzzetti manipolate una farcia di pesce, alla quale unirete dei tartufi neri tritati. Cospargete i filetti di sfoglia con detta farcia, indi piegateli in due, ed affogateli nel vino bianco ed essenza di pesce. Fate cuocere dei gamberi; scorticatene le code, e col rimanente preparate un burro, che mischierete ad una besciamella ben ridotta.

Cuocete dei maccheroni, tagliateli corti, conditeli con burro e formaggio, e con essi guarnite il fondo del timballo. Disponete dei filetti di sfoglia sui maccheroni, salsate colla besciamella preparata, alla quale avrete mischiate le code dei gamberi. Alternate i maccheroni coi ciuffetti e colla salsa, finchè avrete riempito il timballo; copritene la superficie con abbondante salsa, inviando il soprappiù in salsiera. Servite il timballo su piatto adatto, con tovagliolo.

1981. — Timballo alla Portofino.

Preparate una pasta da pastello, colla quale tappezzerete un timballo burrato, che farete cuocere a vuoto. Da un luccio mezzano, levate i filetti, privandoli bene delle spine. Dividete i filetti in altrettanti filettini, che appiattiti li cospargerete con una farcia fina di pesce, mista a dei tartufi bianchi, finamente affettati. Rotolate i filetti in modo da formare delle polpettine che cuocerete con mezzo bicchiere di vino bianco moscato. Mascherate il fondo ed il contorno del timballo con un risotto bianco, fatto con essenza di pesce ed ultimato con burro di gamberi.

Riempite il timballo, alternando le polpettine tagliate a rotelle con delle code di gamberi, dei tartufi bianchi, tagliati in sottilissime fette, e dei datteri di mare cotti nel vino bianco. Salsate, man mano, queste guarniture con del vellutato finito con burro di gamberi. Capovolgete il timballo, saisatelo col rimanente della salsa, alla quale avrete uniti dei tartufi bianchi, affettati.

1982. — Timballo di sfoglie alla Napoletana.

Preparate una farcia fina di sfoglie, alla quale unirete dei tartufi neri di Norcia tritati. Burrate uno stampo a timballo, e tappezzatelo con maccheroni di media grossezza, allessati e disposti a spirale, incominciando dalla parte centrale del fondo fino all'orlo dello stampo. Spalmate la superficie dei maccheroni con un bello strato della suddetta farcia. Avrete d'altra parte preparato un intingolo di frutti di mare alla napoletana:

---

(1) *Celebre ballerina napoletana, rivale della Taglioni; furoreggiarono ambedue all'*Opera *di Parigi nel 1837 dopo i trionfi ottenuti alla* Scala *di Milano.*

(2) *Principi di Monaco (nella riviera ligure di ponente); discendenti da famiglia patrizia genovese.*

datteri di mare ed arselle con qualche filetto di sfoglie affogato nel burro e tagliato a dadi, il tutto riunito insieme ad una salsa vellutata di magro, mista a taglioli di pomidoro insaporiti nel burro, erbuccie trite, fettoline di funghi e qualche spruzzatina di vino bianco di Capri. Riempite lo stampo col detto intingolo, ricopritelo con la farcia di sfoglia, e cuocetelo a bagnomaria per una buona mezz'ora. Sformatelo sul piatto e servitelo caldo.

1983. — Filetti di Sfoglia alla Principe Borghese (1).

Levate i filetti a quattro belle sfoglie; parateli, copriteli con una farcia cruda di salmone, e piegateli in due. Decorateli con tartufi e disponeteli in una saltiera burrata; copriteli con un foglio di carta, pure burrato. Col resto della farcia di salmone, fate dei piccoli chenelli che mischierete con gamberetti e funghi. Affogate i filetti con un bicchiere di vino bianco, mezzo limone, minuzie di funghi, timo, lauro e sale. Cotti che siano, levate i filetti. Riducete quasi totalmente il fondo, unendogli anche dell'essenza di pesce fatta colle spine e teste delle sfoglie.

Passate il fondo, aggiungetegli 3 tuorli d'uovo, e montate la salsa al burro come si è detto per l'olandese. Parate i filetti, e disponeteli su bordura di farcia, decorata con gamberetti. Ponete su ogni filetto un gamberetto colla coda scorticata, e nel mezzo della bordura fissate una piccola coppa in riso, nella quale disporrete la guarnitura.

1984. — Sfoglia soffiata alla Mirafiori.

Pulite una grossa sfoglia, levandole solo la pelle nera: incidetela da una parte, lungo i lati della spina principale. Ponete la sfoglia su d'una placca burrata, il cui fondo avrete ricoperto con scalogno trito e minuzie di tartufi. Bagnate la sfoglia con un bicchiere di vino bianco, copritela con un foglio di carta burrata, e fatela cuocere. A giusta cottura, levatele la spina principale, riservando i due filetti superiori.

Coprite la sfoglia con code di gamberi, legate con della salsa Nantua. Disponeteci sopra i due filetti riservati, e fate scivolare la sfoglia su d'un piatto in argento o in pirofila. Venti minuti prima di servire, avrete della farcia di pesce ben cremosa; mischiatele qualche albume sbattuto a neve; con questa farcia ricoprite la sfoglia, lasciando scoperta la testa e la coda, quindi decorate la sfoglia col rimanente della farcia. Cuocete nel forno, finchè il soffiato abbia preso il massimo sviluppo, e servite inviando a parte una salsa Nantua.

1985. — Celestina di Sfoglie alla Regina Margherita.

Battete leggermente 12 filetti di sfoglie e date loro bella forma; poneteli in una saltiera burrata, salateli ed affogateli con vino bianco secco. Lasciateli raffreddare, mettendoli sotto leggera pressione, indi parateli bene. Passateli in una maionnesa legata, e mischiata con un passato cotto di sfoglie. Disponete sopra ogni filetto una margherita fatta con bianco d'uovo, ed avendo nel centro una puntata di burro di gamberi, oppure del burro ottenuto pestando una carota ben rossa, lessata, con un pezzetto di burro. Con

(1) *I Borghese di Roma diedero il famoso papa Paolo V, il di cui nome è scolpito sul frontone della basilica di S. Pietro, che fece edificare sotto il suo pontificato. Un suo discendente compiè, ultimamente, insieme al pubblicista Barzini, il grande* raid *automobilistico Pechino-Parigi, riuscendo primo tra i vari concorrenti.*

un cetriolino, formate il gambo e le foglioline. Velate i filetti con gelatina semi-rappresa, poneteli in ghiaccio per qualche ora; serviteli su rialzo contornato di gelatina, oppure serviteli in una vasca di cristallo posta entro un blocco in ghiaccio.

1986. — Filetti di sogliole alla Storchio (1).

Cuocete, in un soffritto, con cipolla, legumi, lardo e vino bianco, un kg. di gamberi. Confezionate, con questi, una spuma, come di regola, dandole la forma di ventaglio, stendendola su apposito cristallo, e tenendola dello spessore di 3 cent. circa; avvertendo di tenerla più bassa di mezzo cent. là dove situerete i filetti di sogliole, come

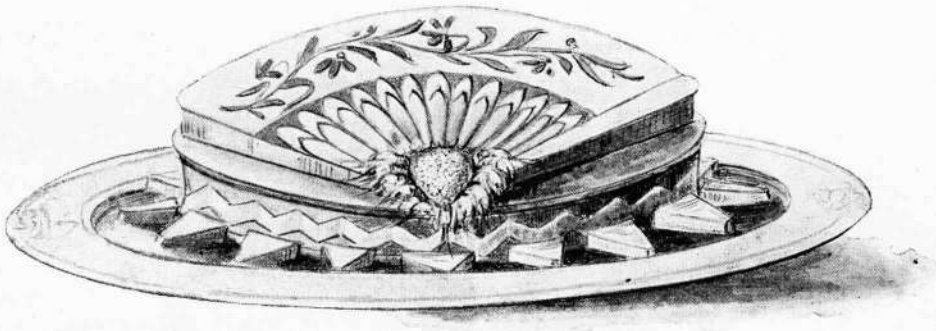


Fig. 82 — Filetti di sogliole alla Storchio.

si vede nel disegno. Nel medesimo tempo preparate i filetti di sogliole, affogati nel vino bianco, messi sotto leggera pressione; indi tagliateli in forma precisa del disegno suddetto. Intanto avrete pronta una salsa *chaufroix* di pesce con la cozione di sogliole, ben gustata d' aromi e tenuta un pochino acidetta, e di colore bianchissimo. Passate i filetti di sogliole nella suddetta; velateli leggermente con gelatina, indi situateli nel loro posto designato per modo da sembrare un ventaglio rosa montato sull' avorio. Decorate la parte rosa con dettagli di tartufi e pistacchi; il manico del ventaglio con code di gamberi; nel centro, ponete un po' di spuma rilevata e tempestata di pistacchi (*V. figura 82*).

1987. — Filetti di sogliole De-Amicis.

Piegate i filetti di sogliole, riunendo le due estremità, per modo che nel centro rimanga un piccolo foro che turerete con una bella coda di gambero. Fateli affogare nel vino bianco ed essenza di pesce. Per la salsa, procedete nel modo seguente:

Cuocete una trentina di gamberi alla bordolese, pestateli; unite una vellutata di pesce ridotta coll'essenza di sogliole; passatela e montatela con burro. Piazzate i filetti su bordura decorata nel mezzo con una piccola coppa contenente una dadolata di aragoste, tartufi e frutti di mare, il tutto legato con salsa normanna.

---

(1) *Rosina Storchio, deliziosa artista lirica italiana. Sublime interprete di* Zazà, *di* Walli *ed altre opere moderne, nonchè della* Traviata.

1988. — Filetti di sogliola Cenerentola.

Lo zoccolo rappresenta un' insalata di legumi, decorato alla certosina; sopra quella lettiera di legumi piazzate i filetti; nel centro ponete una coppa con una spuma (*mousse*) di salmone decorata con tartufi e pistacchi. Tutto intorno, delle scarpettine o babuccie Cenerentola. Il disegno quì sotto deve rappresentare una pantofoletta (*moule* dei Francesi);

Fig. 83 — Filetti di sogliola Cenerentola.

il rialzo della tomaia è ripieno, fino o quasi all' orlo, con una farcia di salmone, perciò di color rosso. La decorazione è di soli tartufi tagliati mediante il taglia pasta: due piccoli quarti di luna o « crescenti », riuniti al centro con una losanghetta, ed al di sotto un piccolo anello un po' sormontato, formeranno un giglio di Firenze. (*V. figura 83*).

NB. — La coppa è di ferro coperta di pasta decorata con foglie della medesima.

1989. — Filetti di sogliole Vespucci (1).

Disponete i filetti di sogliole ben distesi ed appiattiti; spalmate ciascuno con un cordone di farcia d'aragosta co' tartufi. Rotolateli sotto forma di polpette, e fateli affogare in una buona essenza di pesce mista con vino di Capri. Piazzateli su crostoni di pane, di poco più larghi dei rotolini, che avrete tagliati nel pane quadrato, e spalmati con burro

(1) *Amerigo Vespucci, celebre navigatore fiorentino (1451-1513), scoperse le isole della Florida, rimontò il Mississipì; scoperse l'Honduras, l'Yucatan, ecc. Ebbe la grande fortuna che il suo nome venisse dato all'America, scoperta da Cristoforo Colombo.*

d'acciuga, quindi cotti nel forno molto caldo. Disponete i filetti intorno al piatto, e, nel mezzo, ponete delle patatine ricavate della grossezza d'una nocciuola, col cava verdure, e che avrete fatte lessare a vapore. Salsate con salsa d'aragosta; e sopra ogni polpetta ponete una fetta di tartufo nero cotto all'istante.

1990. — Filetti di sogliole alla Caboto (1).

Da 5 sogliole di media grossezza levate i filetti, e appiattiteli regolarmente. Cuoceteli con burro e sugo di limone; asciugateli completamente, quindi, con un cartoncino in

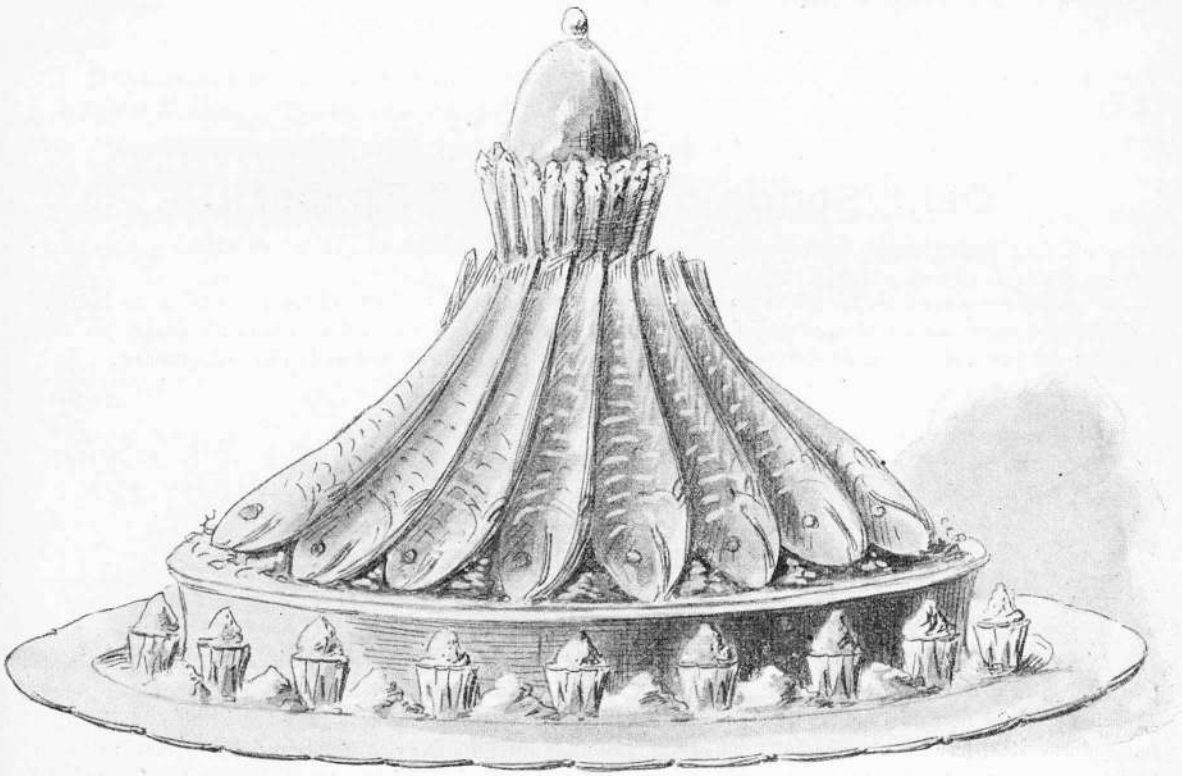


Fig. 84. — Filetti di sogliole alla Caboto.

forma di pesce, che servirà di modello, tagliateli tutti precisi. Velateli con burro alla Genovese, ed accoppiateli cercando di dar loro la forma più naturale possibile. Raffreddati, che siano, passateli nella *chaufroix* magra, addizionata con una cucchiaiata di salsa Veneziana. Decorateli con tartufi e cetriolini, formando e segnando i dettagli del pesce. Guarnite con cetrioli farciti a piacere e gelatina trita, a mucchietti. (*V. figura 84*).

---

(1) *Sebastiano Caboto, veneziano (1473-1493); scoprì l'isola di Terranova; la baia e lo stretto dell'Hudson; e costeggiò (d'onde il nome di* cabotteggiare *e di* cabotaggio) *tutta la costa del Brasile, fino al Rio della Plata, che rimontò per il primo. Costrusse la grande mappa del mondo, di cui un esemplare esiste alla Biblioteca Nazionale di Parigi.*

1991. — Supreme di sogliola alla Cougnet (1).

Con farcia di pesce riempite tanti piccoli modelli a barchette, quanti ve ne occorrono, preventivamente unti; poneteli in luogo fresco. Prendete altrettanti filetti di sogliola, parateli come d'uso, quindi date loro la forma di un petto di pollo. Velateli superiormente con farcia di pesce, quindi intaccate lievemente la farcia, intarsiandola con fettine di tartufo nero; fateli cuocere leggermente, affogandoli nel vino del Reno. Quindi ponete ciascun filetto in una barchetta, e mettetelo ad affogare onde far cuocere la farcia della barchetta stessa. Al momento di servire, coprite ciascun filetto con una dadolata o salpicone legato con una salsa vellutata fatta con brodo di pesce e composta di code di gamberi, funghi e tartufi neri. Servite, a parte, una salsa di color nocella (*Noisette*).

Del " Soudak „ e dello " Sproot „.

Il *soudak* — come il *Kilkis* già sovente citato — è una specie di acciuga, che si trova nel mare Baltico, e che i Russi apprezzano molto, al pari dei Norvegesi i loro Sprotti (*Sproots*), che servono affumicati per fare *canapés*; del resto si ammanniscono come le acciughe ed anche come le troterelle alla mingreliana.

Pescespada o Spadone.

Affine al Tonno, al Rovetto, al Macarello, ed all'Alalunga (il *Germon* dei Francesi), il Pescespada (detto *Xiphius* o *Gladius* dai Latini, *Espadon* dai Francesi e *Swordfish* dagli Inglesi, ed anche Imperatore e Freccia da alcuni pescatori del Mediterraneo italico) appartiene alla famiglia degli *Scomberoidi*, e si distingue particolarmente per avere la mascella superiore prolungantesi in un rostro lungo e durissimo, affilato e tagliente come una spada. Questo pesce, che può divenir grossissimo, si trova nel Mediterraneo e nell'Oceano; sovente accompagna i tonni, ingaggiando lotte micidiali col pescesega e con i pescicani. Si riscontra specialmente sulle coste calabro-sicule di Reggio, di Messina, su quelle della Corsica e della Sardegna, nel golfo di Taranto e sulle coste Tirrene. La carne del pescespada giovane è bianca, compatta e di squisito sapore, tantochè nella cucina ittica rimpiazza completamente la « vitella da latte » e si presta, come questa, a tutte le più svariate maniere di cucinare: allesso, arrosto, a rocchi in umido, sulla gratella a fette, come braciuole, braciuoline (con o senza ripieno), come involtini, coppiette, ecc.

È un pesce che, come il Rovetto, appartiene alla cucina essenzialmente italiana — anche fino dai tempi dei Romani — egli è perciò che nei trattati francesi poco o nulla si parla dell'ammannimento di questo che, come il tonno, si presta a far buone vivande (2). Eccellenti sono i rocchi dello spadone bragiati e lardellati alla livornese.

---

(1) *Gentilmente dedicata dall'esimio capocuoco Giannoni Giovanni di Firenze al dotto gastronomo.*

(2) *In Russia e particolarmente in Pologna stimano molto una varietà di spadone, detto* Belouga, *che fanno cuocere a fette od a rocchi in un potagetto d'acqua e sale, e servono con patate cotte a vapore, e con salsa polacca, oppure col rafano, servito a parte.*

Quanto si è detto del pescespada lo si dirà più ampiamente a proposito del Tonno e della *Palamita* (il *Bonito* dei mari tropicali), anche detta, da alcuni: *Tonnina* o piccolo tonno. Eccellente sulla gratella, ben incisa e servita con burro alla « mastro d'oste » come i grossi maccarelli, oppure al « Zemino » alla genovese, anche co' piselli.

1992. – Coppiette di pesce all'antica cucina siciliana.

Si prendono 2 kg. di pesce polposo, come: pescespada, tonno, cefalo grosso, merluzzo, ecc., si spina bene, si spella, si pesta quella polpa in un mortaio, vi si aggiunge poi la metà del suo volume di mollica di pane fresco, bagnata bene nel latte e poi spremuta, e metà di provolone grattato. Si gusta bene con sale, pepe, noce moscata e prezzemolo trito. Riunite ed impastate il tutto, aggiungendo quella quantità necessaria d'uovo sbattuto, quanto basta a formarne un impasto piuttosto duro.

Intanto, con le spine e con altri resti avrete fatto un brodo ristretto di pesce. Lavate e spinate 4 alici, tritatele con un po' d'aglio e prezzemolo, poi mettetele in un tegame, fate soffriggere, aggiungete del passato di pomodoro, ed allungatelo col brodo di pesce, fate restringere a giusta densità, ed allora metteteci dentro le coppiettine di pesce che avrete foggiato in forma di rullini, mediante un po' di farina cosparsa sul tavolo. Fate stufare da ambo le parti, aggiustate le coppiettine nel piatto ed aspergetele col loro intingolo. Si può aggiungere alla salsa, mentre essa cuoce, delle vongole sgusciate ed anche dei pezzi di funghi.

Del Pesce Tamburo o Mola.

Detto anche pesce luna, sia per la sua forma che per la sua fosforescenza notturna, appartiene ai teleostei. Lo si menziona quale specialità dei mari Siculi e come il più curioso esemplare del genere dei teleostei. Le sue carni sono poco pregiate, ma invece è molto gustato il budello, che in Sicilia si vende abbastanza caro. I grossi tamburi hanno persino 7 od 8 Kg. di budello, e nei giorni di magro si può confezionare una vivanda, uso « trippa » o *busecca*. Lo si conserva anche essiccato, come il budello di merluzzo, ottimo nella *buridda* o *sburrita* di stoccafisso o d'altri pesci alla Genovese ed all'Elbana. Alcuni mangiano anche il fegato.

Dello Stoccafisso.

È lo *Stock-fish* (Pesce legno), cioè il merluzzo essiccato di Norvegia, detto *Stokvisch*. Nel Belgio, nell'Olanda ed in Germania, lo stoccafisso viene immollato nel latte di calce (come quello che serve per scialbare i muri); ma in Italia, come pure in Francia, lo si impiega secco, dopo averlo tagliato a rocchi colla sega ed immollato 3 o 4 giorni nell'acqua; oppure — come praticano alcuni — dopo averlo ben bene battuto, intiero, per farlo rinvenire. Lo stoccafisso, dopo essere stato tenuto a molle in più acque fresche e pulite e sovente rinnovate, lo si raschia, lo si dislisca, lo si riduce a pezzi e lo si ammannisce in diverse maniere, ma specialmente in umido, con cipolla, aglio, prezzemolo, pomidoro ed olive nere in salamoia, come si pratica nella Liguria, a Nizza, nella Provenza, a Marsiglia ed altre regioni del mezzogiorno di Francia.

1993. — Stoccafisso alla marinaia.

Fate fondere e rosolare in casserola, con olio fino d'oliva e 3 o 4 spicchi d'aglio trinciati, 8 acciughe salate (che avrete nettate e disliscate), ed aggiungeteci un po' di pepe e di spezie. Appena le acciughe saranno disfatte, cioè in capo a 2 o 3 minuti che avranno soffritto, aggiungete un Kg. di stoccafisso, già messo in molle nell'acqua e tagliato a pezzi, 40 gr. di pinocchi leggermente abbrustoliti (oppure crudi, se preferite), e lasciate cuocere a fuoco lento, rivoltando sovente i pezzi onde non s'attacchino, ed irrorandoli, di quando in quando, con un po' di vino bianco leggero; rimestate ed appena cotto lo stoccafisso servitelo.

1994. — Stoccafisso coll'aglio.

Disliscate e lavate diligentemente un Kgr. di stoccafisso, già immollato come di regola; tagliatelo a pezzi; mettetelo dentro casserola con olio, aglio tritato, poco sale, e due prese di pepe bianco. Ponete la casserola sul fuoco, con apparecchio sopra ben adatto alla chiusura. Durante la sua cottura, fate balzare, a frequenti riprese, il contenuto della casserola, impugnando colla destra il manico della medesima, e colle dita della sinistra premendo fortemente sul coperchio, e non desistete dal ripetere sovente questa operazione, fino a che lo stoccafisso non sia completamente spappolato e diventato come una pasta omogenea. Servitelo caldo.

1995. — Stoccafisso in tocchetto alla Genovese.

Questa maniera, che i genovesi chiamano *a buridda*, è, per avventura, la miglior maniera di preparare lo stoccafisso.

Procedimento. — Fate rosolare, in casserola, con olio, una cipolla, uno spicchio d'aglio, una piccola carota, un garzuolo bianco di sedano, del prezzemolo, il tutto finamente tritolato; aggiungeteci, quindi, una acciuga salata (disliscata e pulita a dovere), che farete disfare nel soffritto medesimo. Avrete pronto un Kg. di stoccafisso (già posto in molle in varie acque fresche e pulite), tagliato a pezzi; gettatelo pure esso nel detto soffritto, cospargendolo con poco pepe, una punta di zenzero e delle spezie, e lasciatelo cuocere per 10 minuti circa; quindi unitegli 2 o 3 funghi freschi (oppure 12 gr. di funghi secchi, già fatti rinvenire nell'acqua calda e ben strizzati ed un po' tritolati), tagliati sottilmente, e 25 gr. di pinocchi intieri e 23 pestati, una foglia di basilico e 5 o 6 pomidori freschi e ben maturi sbucciati, sgranati e spappollati (o in mancanza di freschi, poca conserva sciolta), ed una cucchiaiatina di farina stemperata in sufficiente acqua per fare un buon intinto. Rimescolate e fate ultimare di cuocere, gustando se occorre sale.

NB. — Nello stoccafisso, generalmente, vi s'aggiunge il budello secco (che verrà rammollito in acqua calda, e lavato per bene), che, oltre contribuire a legare la salsa, è di un gusto squisito. Alcuni v'aggiungono, specialmente nelle famiglie, delle patate tagliate a grossi pezzi, oppure uovoli di fungo, ad anche delle melenzane.

1996. — Stoccafisso alla Nizzarda (*La « stoccaficcada »*).

Tritate minutamente 6 acciughe salate (pulite e disliscate come di pratica), insieme ad una cipolla, uno spicchio d'aglio, una carota, un grumolo bianco di sedano, fronde

di prezzemolo, capperi sott'aceto e funghi freschi — oppure secchi, previamente fatti rinvenire nell'acqua calda e ben strizzati —; quindi pestate il tutto nel mortaio tanto da farne una manteca; ponete questo battuto in una casserola di coccio, con olio fino di Nizza, e fatelo rosolare durante 10 minuti. Gettateci quindi lo stoccafisso, preventivamente ammollito e ridotto a pezzi, e fatelo cuocere a lento fuoco, durante 15 minuti, rivoltando sovente i pezzi col cucchiaio di legno, affinchè non s'attacchino al fondo della casserola. Sbucciate 4 o 5 pomidori ben maturi, togliete loro i semi, spappolateli colle dita, oppure tritateli (in caso di mancanza di pomidori freschi, fate sciogliere della conserva dei medesimi con un po' di acqua tiepida), ed aggiungeteli allo stoccafisso, mentre sta cuocendo; così, pure, durante la cottura, irroratelo, di quando in quando, con qualche cucchiaiata d'acqua tiepida onde mantenere lo stoccafisso piuttosto umido. Aggiungete anche un pizzico di pepe (alcuni vi mettono invece, un piccolo peperoncino lungo rosso detto « pebretta », che corrisponde alla « paprica ») ed un pizzico di spezie, ed alcune olive nere conservate in salamoia speciale (con foglie di lauro ed altre erbe aromatiche).

È pure facoltativo, come nello « Stoccafisso alla Genovese », di metterci insieme i budelli ed anche delle patate tagliate a quarti, che, d'altronde, si possono fare cuocere anche a parte, con olio, aglio e prezzemolo trito e pomidoro, per poi riunirle all'ultimo momento, con lo stoccafisso, lasciando terminare di cuocere insieme, contribuendo la fecola delle patate, che vanno un po' disfacedosi, a legare la salsa.

Del Tonno.

Il tonno appartiene al genere degli acantotteri, ed è il capostipite nella famiglia degli sgomberoidi. Il tonno comune abbonda nei nostri mari, specialmente in Sicilia, presso il piccolo arcipelago di Favignana, nella provincia di Trapani. Lo si trova anche nel golfo di Taranto, in Sardegna, lungo le coste della Liguria e della Toscana, in Provenza, nella Linguadoca, ecc., dove si pesca con apposite reti fisse o tonnare, in maggio e giugno, quando il tonno s'avvicina alla spiaggia per attendere alla produzione. Vi sono dei tonni che raggiungono il peso di più di 8 quintali, e misurano talvolta 5 metri di lunghezza.

Le carni del tonno sono ottime, tanto fresche che salate, e per la loro oleosità rassomigliano a quelle del maiale. Il tonno si conserva sott'olio come le sardine; la parte più delicata e tenera è la pancia, che, in Toscana, chiamano *sorra*, ed in altri luoghi *ventresca* e *tarantello*.

Il tonno si presta, come la carne di vitello, alle più svariate confezioni. Egli è perciò che venne tenuta questa carne — come d'altronde anche quella dello spadone e del rovetto — in alto pregio dagli arcaici, specialmente dai Punici e Cartaginesi, i quali, nei solenni conviti e nei pranzi nuziali solevano imbandire varie vivande di tonno. Anche i Greci erano ghiotti del tonno, appunto perchè le sue carni si distinguevano da quelle degli altri pesci; ossequenti al loro popolare adagio: « Che il pesce migliore è quello che rassomiglia alla carne, ossia che è il meno pesce possibile ».

1997. — Tonno su gratella alla Siciliana.

Preparate una grossa rotella di tonno, preferibilmente ventresca, ponetela a macerare, per circa due ore, con vino bianco, sale, pepe, spezie. Fatela quindi sgocciolare, steccatela con fogliuzze di rosmarino e spicchi d'aglio, e ponetela a cuocere sulla gratella, ben riscaldata ed oliata. Pennellate sovente la rotella col liquido della marinata, ed allorchè il tonno avrà preso un bel colore d'ambo le parti, spolveratelo con pane grattugiato.

Ultimate la cottura, indi ponete il tonno su piatto, versandoci sopra una salsa all'acciugata, ottenuta con burro ed alici ben tritolate, crogiuolate insieme e spruzzate col sugo di un limone.

1998. — Tonno alla Veneziana.

Prendete una grossa rotella di tonno fresco, prelessatela per 10 minuti con acqua leggermente acidulata. Sgocciolatela quindi, e mettetela in una tegghia con dello strutto. Aggiungete sale e pepe, una cipolla tagliata a dadi ed un mazzolino di prezzemolo guarnito con una foglia di lauro. Quando la rotella di tonno sarà ben rosolata, togliete la cipolla ed il mazzetto guarnito, bagnate con un bicchiere di vino Soave di Negrar (Veronese) o di Conegliano (1) ed essenza di pesce. Fate bollire lentamente il tonno in vaso chiuso per un' ora circa. In questo frattempo prendete 50 grammi di burro, quattro acciughe dissalate, disliscate e tritate finamente.

Fate crogiuolare le acciughe, aggiungendovi un tartufo di Spoleto tagliato in fette sottilissime, ed il sugo di mezzo limone; diluite col fondo di cozione del tonno, previamente ridotto; disponete la rotella su d'un crostone di pane, e salsatela coll'acciugata preparata; oppure, come praticano certuni, aggiungendo all'acciugata dei piccoli capperi sott'aceto.

1999. — Rotelle di tonno alla Certosina.

Prelessate, in acqua salsata ed acidulata, due grosse rotelle di tonno; dopo 10 minuti di lenta ebullizione, scolatele, indi disponetele in una tegghia, il di cui fondo sia costituito da falde di lardo e di prosciutto e da legumi tagliuzzati. Bagnate fino a coprire le rotelle con un fondo di legumi al vino bianco, e coprite con falde di lardo. Fate bollire, indi continuate la cottura, ponendo la tegghia al forno. Quando le rotelle saranno cotte, passate la cozione, sgrassatela e fatela ristringere fino a consistenza gelatinosa. Aggiungeteci tosto il doppio del suo volume di vellutato e fate restringere la salsa a dovuta misura. Preparate un intingolo composto di 24 funghi cepatelli crudi, tagliati per metà, egual volume di tartufi crudi tagliati a grosse fette; legatelo con una parte della salsa preparata, diluita con essenza di pesce. Fate crogiuolare l'intingolo finchè le guarnizioni siano cotte. Adagiate quindi le rotelle su piatto di servizio, circondandole coll'intingolo preparato e salsandole colla rimanenza della salsa che avrete ultimata con burro di gamberi.

2000. — Rocchio di tonno alla Livornese.

Ponete in molle, nel latte, un bel pezzo di tonno tagliato nella sorra o ventresca fresca. Steccatelo poi con filetti d'acciughe, legatelo, e ponetelo in una casserola con burro, falde di prosciutto, una carotolina ed una cipolla tagliate ben fine. Fate crogiuolare lentamente il tonno, e quando i legumi incominciano a rosolare, bagnate con un bicchiere di vino aleatico: coprite la casserola, e quando il vino sarà quasi completamente ridotto, ultimate la bagnatura con essenza di pesce. Aggiungete un mazzetto guarnito, sale, pepe ed un nonnulla di noce moscata, coprite di nuovo la casserola ed ultimate la cottura del tonno.

---

(1) *Sia a Verona, che a Conegliano (Veneto), che a Tortona (Piemonte), nella fattoria detta « La Braida » si è pervenuti a fabbricare dei tipi di vino bianco secco, uso* Chablis, *che non si distingue dal francese.*

Ponete il pezzo di tonno su d'un crostone di pane fritto, attorniatelo con rocchettini di gamberi e tartufi, e salsatelo colla cozione ridotta quasi gelatinosa e montata al burro di gamberi.

2001. — Tonno con piselli alla borghese.

Fate rosolare, durante 10 minuti, un rocchio di tonno, di circa un chilo, che avrete posto in una casserola con burro, olio e sale. Aggiungete poi dei piselli frescamente sgranati e già prelessati a parte fino a mezza cottura. Bagnate quindi con qualche cucchiaiata dell'acqua di cozione dei piselli e del sugo di pomidoro. Lasciate cuocere a coperto per circa mezz' ora o poco più, e servite ben caldo. — Disponendo di piselli fini, si potrà aggiungerli al tonno senza prelessarli. — Nello stesso modo si possono ammannire i naselli, gli sgombri intieri, la palamita, lo storione, ecc.

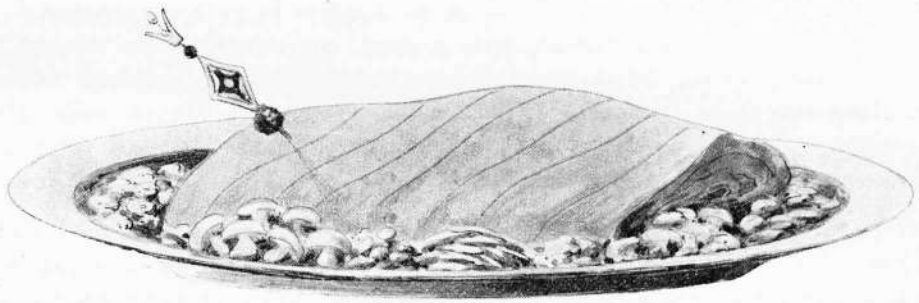


Fig. 85 — Petto di tonno stufato alla Piombino.

2002. — Tonno alla Genovese.

Fate rinvenire dei funghi secchi in acqua tiepida, cambiandola diverse volte. Tritateli poscia insieme a 3 acciughe ben dissalate, uno spicchio d' aglio e qualche fronda di prezzemolo. Fate soffriggere nell'olio questi ingredienti, aggiungendo una cucchiaiata di farina. Bagnate poi con mezzo litro di vino bianco dell'Incoronata o di Polcevera, indi aggiungete il tonno tagliato a rotelle. Cospargete con poco sale, pepe e spezie, fate cuocere il tonno per tre quarti d'ora, indi servitelo, salsandolo col suo fondo ridotto ed ultimato con un pezzo di burro e sugo di limone.

2003. — Petto di tonno stufato alla Piombino.

Tagliate un bel pezzo di petto di tonno, del peso d'un chilo e mezzo, e lasciatelo ammollire, per qualche ora, in acqua acidulata; poi scolatelo e ponetelo a rosolare in una casserola ovale con fondo di legumi tagliati a fette, lardo, burro, mazzetto guarnito, sale e pepe. Fatelo rosolare per 10 minuti, bagnatelo con brodo e vino bianco e lasciatelo cuocere lentamente, voltandolo di tanto in tanto; a metà cottura, levate il tonno, passate la cozione, unitele due tazze di vellutata, rimettete tonno e salsa nella medesima casserola, coprite con una falda di lardo, avanzate la casserola al forno affinchè finisca di cuocere. Lo terrete bagnato, e al momento di servirlo, levate la pelle al tonno, ponetelo su piatto adatto, circondatelo con una guarnizione composta di cipolline ridotte a gelo,

piccoli funghi interi, cotti in bianco, olive imbianchite, e datteri di mare pure imbianchiti, il tutto ben disposto a gruppi: salsate tonno e guarnizione colla propria cozione, il tutto ben ridotto con poco marsala; servite la rimanente salsa in salsiera a parte (*V. figura 85*).

2004. — Rotelle di tonno alla Sarda.

Tagliate sulla parte ventrale del tonno due rotelle dello spessore di 4 centimetri; lasciatele in molle per due ore in acqua acidulata, poi scolatele, asciugatele e picchiettatele con filetti di acciughe, traversando le rotelle da parte a parte: ponetele in casserola quadrata, con graticcio, unendo fette di legumi, lardo, burro e bagnando fino alla loro altezza col fondo del soffritto di legumi diluito nel vino bianco: coprite le rotelle con foglio di carta unta di burro; ponete la casserola sul fuoco; fate bollire, e dopo 10 minuti ritirate la casserola su fuoco moderato per ultimare la cottura che dovrà essere di un'ora circa. Al momento di servire, scolate le rotelle, levate loro la cute e fatele scivolare sopra piatto, badando che non si rompano, e tenetele in caldo. Passate la cozione, sgrassatela e fatela restringere a mezzo gelo: incorporatela, poco a poco, con una spagnola ridotta, passatela per stamigna, ultimatela con burro d'acciughe e prezzemolo trito, guarnite le rotelle con una guarnizione alla sarda, composte di darìole di riso, scaloppine di code d'aragoste, fondi di carciofi e piccoli pomidori farciti alla Sarda, il tutto disposto a gruppi. Salsate tutto colla sua salsa, servendo la rimanente a parte.

2005. — Tonno lardellato alla Riminese.

Prendete una bella fetta di sorra, dello spessore di circa tre centimetri; picchiettatela con filetti d'acciughe e lardoni in modo da trapassarla; bagnatela con acqua fredda, leggermente acidulata, e lasciate cuocere lentamente per 10 minuti. Levate la sorra dalla sua cozione, adagiatela in una casserola il cui fondo avrete cosparso con ritaglî di lardo, cipolle e carote tagliate in rotelle finissime, mazzetto di prezzemolo, guarnito con timo, lauro ed origano. Bagnate con vino bianco secco ed essenza di pesce. Coprite con una falda di lardo, e fate cuocere lentamente. Cotto il tonno, adagiatelo su piatto adatto. Passate la cozione, sgrassatela riducetela e legatela con burro manipolato; mescolatele una cucchiaiata di capperi e cetrioli tritolati, ed al momento di servire, versatela ben calda sul tonno.

2006. — Rotelle di tonno alla Florio (1).

Prendete due rotelle di tonno, dello spessore di 4 centimetri, tagliate sulle parti del ventre del pesce. Marinatele in acqua acidulata per un'ora circa, indi scolatele. Picchiettatele poi con filetti d'acciughe, indi deponete le rotelle sul graticcio d'una navicella, il cui fondo l'avrete cosparso con lardo e legumi tagliuzzati. Bagnatele, fino a coprirle, con un brodetto al vino bianco, e lasciatele cuocere lentamente per un'ora circa. Al momento di servire, scolate le rotelle, spellatele e, senza scomporle, fatele scivolare sul piatto di servizio. Passate una parte della cozione, e fatela ridurre vivamente, finchè divenga sciropposa; a questo punto incorporatele della salsa tartaruga (in Sicilia abbiamo tartarughe di mare);

---

(1) *La ditta Florio di Trapani, oltre all'avere promossa e perfezionata l'industria enologica siciliana dei vini di Marsala, acquavite e sciampagna della Trinacria, sfrutta, da molti anni, le tonnare di Favizzana, ed altre del mare Siculo, come, per avventura, nessun'altra può competerle il primato. Inoltre, Vincenzo Florio è lo* sportsman *ben noto, il Mecenate generoso che dotò l'Italia delle ricche coppe per le corse automobilistiche omonime.*

quando la salsa sarà ridotta al punto voluto, ultimatela con burro d'acciuga, passatela per stamigna, e versatela sulle rotelle di tonno che servirete contornate da chenelli di farcia di pesce foggiati col cucchiaio, da funghi finamente affettati, e da conchigliette di pasta sfoglia, ripiene di un intingolo di gamberetti ed ostriche.

2007. — Tonno sott'olio in salsa alla Bolognese.

Prendete uno o due pezzi di ventresca di tonno sott'olio; lavatelo con diverse acque tiepide. Preparate nel contempo un battuto composto di una cipollina, mezzo spicchio d'aglio, un piccolo ramo di sedano, una piccola carota ed un pizzico di prezzemolo. Fate crogiuolare il tonno con burro, aggiungendo il battuto. Bagnate quindi con un bicchiere di vino bianco; lasciatelo alquanto evaporare, aggiungendo, tuttavia, un poco d'acqua onde avere una quantità sufficiente di salsa. Tagliate il tonno a fette sottili; adagiatele in un tegame, intercalandole colla salsa non passata e cospargendole con venti grammi di burro liquefatto. Mettete un istante al forno, e servite ben caldo.

2008. — Tonno grattinato alla Trapanese.

Tagliate a fette un bel pezzo di sorra di tonno; soffriggetele dalle due faccie in teglia con olio; salatele, disponetele sul piatto da grattinare, e guarnitele con contorno di funghi sott'olio, grumoletti di sedani allessati ed olive in salamoia, enucleate, il tutto tagliato a giuliana. Preparate una salsa piccante — come sarà qui sotto indicato — e con questa salsate il tonno; ricopritelo con mollica di pane fritta nel burro, ponete, durante 10 minuti, a grattinare nel forno, quindi servite.

Salsa piccante. — Fate ridurre, in una casserola, un bicchiere di ottimo aceto; aggiungete una mestolata di salsa spagnuola, una cipolla tritata e soffritta insieme a due cardi tagliuzzati, qualche gambo di prezzemolo, mezza foglia di lauro, un ramoscello di timo ed una cucchiaiata di salsa Worcester. Circondatelo, anche, se credete, con crostini di pane fritti nel burro.

2009. — Tonno così detto " briaco „ alla Marchigiana.

Prendete una grossa rotella di tonno fresco (che potrebbe essere anche di storione, di luccio, d'ombrina, di palombo o di grosso merluccio), fatela prelessare, quindi sgocciolatela, e ponetela dentro una tegghia sul fuoco, con dello strutto leggermente salato ed impepato, insieme ad una piccola cipolla spaccata in croce, una foglia d'alloro, e qualche foglia di prezzemolo. Dopo un quarto d'ora — tempo sufficiente per far rosolare la rotella di pesce, sotto e sopra — togliete via la cipolla e gli altri aromi; versateci un bicchiere di Marsala, e due di brodo di pesce; lasciate bollire lentamente, nel recipiente chiuso, durante un'ora e mezzo.

Salsa: Prendete 100 gr. di burro e 4 acciughe dissalate e disliscate; preparate, su fuoco vivo, un'acciugata, su cui, appena pronta, spremerete il sugo d'un limone, ed affetterete finamente un bel tartufo di Spoleto. Servite il pesce su zoccolo di crostino di pane e versateci sopra la detta salsa preparata coll'acciugata, alla quale alcuni aggiungono anche dei piccoli capperi sottoacetati.

2010. — Costolette di tonno alla Nizzarda.

Pestate nel mortaio: 500 gr. di polpa di tonno fresco (oppure sott' olio) e riducetela in poltiglia; a questa aggiungete 500 gr. di purèa fredda di patate. Mescolate bene il tutto, ed amalgamate, il più che possibile, la miscela, aggiungendole 150 a 200 gr. di formaggio grattugiato, sale, pepe, noce moscata, prezzemolo trito e sei uova intiere. Dividete il composto in tante porzioncelle sul tavolo di marmo infarinato; foggiatele a piccole costolette, ponendole un manico di maccarone che dorerete coll'uovo, impanerete all'inglese e farete friggere nell'olio o nello strutto bollente. Servite sia come frittura (come dicemmo nelle *Fritture*, con ciuffi di prezzemolo fritto, e spicchi di limone, e su piatto di servizio ricoperto da salvietta), sia come guarnitura di pesci più grandi, oppure come accompagnamento di flano di spinaci o di altre vivande di magro convenienti.

2011. — Pasticcio di tonno alla Ruffo di Calabria.

Dose: gr. 500 di sorra di tonno, 200 gr. burro, n. 8 acciughe belle. Mantecate tutto nel mortaio e passate per staccio. Mettete in una terrina e lavoratelo bene finchè venga spumoso. Aggiungete 100 gr. di pancetta di tonno, qualche tartufo bianco o nero tagliato a quadretti, alcune code di gamberi, e mescolate bene; quindi prendete uno stampo a timballo, incamiciatelo con gelatina di magro e versate il composto. Appena diaccio, sformatelo sul piatto con uno zoccolo di burro, guarnitelo di gelatina, qualche fungo all' olio, uova sode, filetti d'acciughe e fissate nel mezzo un'asticciuola con un uovo sodo e un gambero.

Del Trachino o Dragone.

Il *Trachino* o *Dragone* (*Tragina* o *Aagna* dei Genovesi) è quello che i Francesi chiamano *Vive*, ed anche *Vive vipére*. È comune nei nostri mari. Ha struttura molto affine a quella del macarello, di color grigio azzurrognolo, macchiato di giallo, e rigato trasversalmente da bande brune. È armato, tanto sul dorso che vicino alle branchie, di pinne aculeate la di cui puntura è talvolta velenosa; perciò bisogna aversi, nel maneggiarlo, ogni precauzione onde evitare disgrazie; a tal fine, si comincierà collo smuzzare tutti gli aculei del dragone con le forbici, prima di disquamarlo e svuotarlo.

Nella Provenza è molto ricercata, per la « bouillabaissa », la *Vive toquet*, che è di più piccola specie di quella dell'Oceano, ed ha la testa più larga, meno rugosa della grande *Vive*.

2012. — Trachino sulla gratella.

Sono preferibili quelli di media grossezza. Dopo averli sbuzzati e mozze loro le alette del dorso e delle branchie, incideteli, e fateli marinare in una terrina, con olio, sugo di limone, prezzemolo, cipolla a fette, timo o serpillo, durante 2 ore. Sgocciolateli e poneteli sulla gratella, ben incartocciati dentro carta oliata; appena arrostiti serviteli con salsa capperata.

Della Triglia.

La triglia appartiene al genere *Mullus*, e si suddivide in due specie: la triglia di scoglio e la triglia comune, che lungo le coste Dalmate dell'Adriatico chiamano *Rossioli* o *Barboni*, ed i Francesi *Rouget*.

La triglia non ha fiele ed è sempre il più prelibato pesce che si possa mangiare, tantochè alcuni buongustai la mangiano colle interiora, come i Romani antichi, considerando questo pesce la « beccaccia di mare ».

Le triglie di scoglio, che raggiungono talvolta il peso di 600 e più grammi, hanno uno splendido colore vermiglio sul dorso, che sui fianchi va sfumando in un rosso più chiaro, solcato da 3 striscie dorate. Il petto, la gola, il ventre, *fino verso la regione sottocaudale*, sono bianchi con leggera tinta rosata; le natatoie hanno i raggi piuttosto *rosei e dorati* e la mascella inferiore ha due *cirri pendenti* o *barbiglioni*.

La triglia, propriamente detta, ha pure delle tinte purpuree, ma più sbiadite, con riflessi argentini ed iridiscenti sui fianchi e sul ventre, ma non ha le righe gialle come la precedente.

Le triglie e barboni migliori sono quelle dell'Adriatico, specialmente delle coste Dalmate; quindi quelle del Mediterraneo, particolarmente quelle pescate in prossimità delle isole toscane. Nei mesi di settembre e ottobre la triglia è assai più squisita, perchè è più grassa e la sua carne è bianca e saporosa. È sempre preferibile la triglia mezzana, perchè ha la carne meno filamentosa della grossa. Su questo punto i Romani arcaici erano degli squilibrati per megalomania stupida, che loro faceva preferire i mulli trilibri.

Nel Mar Nero vi è una qualità di « triglia-barbetta » molto stimata dai Russi; infatti è molto squisita, e la sua misura è quella di una sardella.

La triglia non dev'essere confusa coi *Trigli*, che comprendono: le guancie o corazze, i pesci capponi, e quelli che i Francesi chiamano *Gourneaux* o *Trigle pin*, la *Trigle hirondelle* ed il *Grondin* che sono però di molto inferiori alle vere triglie di qualsiasi specie ed ubicazione.

Le triglie si prestano per confezionare le migliori vivande di pesce che si possono desiderare, tra le quali alcune essenzialmente italiane, come le triglie alla Livornese, alla Viareggina, alla Marchigiana, ecc. Ottime pure fritte, e quelle eccedenti il peso di 300 grammi si apprestano molto per essere rostite su gratella.

2013. — Triglie alla Marescialla.

Sfilettate delle belle triglie; immergete i filetti ottenuti nel burro fuso, ed avvolgeteli in una tritura finissima di tartufi, facendovela aderire con un coltello; cuocete i filetti con burro chiarificato. Servite su rialzo in semolino, guarnite con pisellini cotti nel burro.

2014. — Triglie " al piatto „ alla Genovese.

Tritate: cipolla, prezzemolo, finocchi, capperi, acciughe salate e funghi. Ponete il tutto a rosolare in un casserolino con olio abbondante; poscia aggiungete un decilitro di vino bianco dell'Incoronata o delle « Cinque terre »; lasciatelo evaporare, indi diluite con conserva di pomidoro e brodo di pesce. Quando il tutto avrà crogiuolato circa un quarto d'ora, versatelo in una tegghia d'argento o di pirofila, col fondo burrato, e nel quale avrete già disposto le triglie disquamate, lavate e sgocciolate. Spolverate la superficie delle triglie con pane grattugiato e fate cuocere nel forno per circa dieci minuti. Servite caldo nello stesso piatto, aggiungendo poche gocce di sugo di limone.

2015. — Triglie all'Anconitana.

Prendete 10 o 12 triglie di scoglio, di media grossezza, alle quali avrete levata la spina principale, aprendole dal lato ventrale. Conditele con sale, pepe, olio e sugo di limone, e lasciatele marinare entro quel condimento per qualche ora. Quando vorrete cuo-

cerle, tagliate tante falde sottili di prosciutto crudo, della larghezza delle triglie ed in quantità uguale al numero di esse. In una tegghia d'argento o di pirofila burrata, spargete, sul fondo, qualche foglia di salvia intera; impanate le triglie con mollica di pane, e disponetele addossate le une alle altre (cioè a coltello), intercalandole colle falde di prosciutto. Spargetevi sopra altre foglie di salvia e versateci sopra il residuo del detto condimento (cioè il marinaggio). Cuocetele al forno, lasciandole leggermente grattinare.

2016. — Triglie sulla gratella alla Varazze ligure.

Dopo d'aver preparato come di regola 8 belle triglie di scoglio, dalle quali avrete ritirate e messe a parte le coratelle, fatele marinare, per mezz'ora, in un piatto, con olio, sale, pepe, sugo di limone e foglie di prezzemolo trito. Ponetele su fuoco lento, sopra gratella oliata e ben riscaldata, rivoltandole e pennellandole col loro marinaggio. Disponetele quindi su piatto da servizio; contemporaneamente fate rinvenire nell'olio le coratelle delle triglie, salatele, passatele per lo staccio, stemperatele con qualche cucchiaiata di salsa spagnuola magra. Riscaldate poscia questo passato, senza lasciarlo bollire, finitelo con un pizzico di prezzemolo, ed il sugo di un limone, e con esso cospargetene le triglie.

2017. — Triglie col finocchio alla Siciliana.

Incidete delle belle triglie di scoglio di media grossezza, fatele marinare per tre ore con olio, pepe, sale, sugo di limone e semi di finocchio tritolato insieme a 200 grammi di lardo ed a cinque grammi di prezzemolo. Incartocciate le triglie in carta oliata, e ponete insieme a ciascuna una porzioncina di battuto di lardo, con gli altri ingredienti. Fatele cuocere sulla gratella, a fuoco lento, e servitele, senza scartocciarle, contornandole con spicchi di limone.

2018. — Triglie " al piatto „ alla Nizzarda.

Fate sciogliere, nell'olio bollente, entro una tegghia d'argento o d'alluminio, una quantità proporzionata di filetti d'acciughe, previamente dissalate, e dei capperini intieri sott'aceto; adagiatevi sopra le triglie ben disquamate; quando saranno a mezza cottura, spargetevi sopra una finissima tritura di prezzemolo, aglio ed origano (*cornabûggia* dei liguri), un po' di pepe bianco ed odore di spezie. Quando saranno quasi cotte, aggiungete loro qualche cucchiaiata di vino bianco di Bellet; lasciate evaporare un istante, quindi servite.

2019. — Triglie all'Elbana.

Adagiate in una tegghia delle triglie ben disquamate, insieme ad olio d' oliva, aglio e prezzemolo trito. Distendete questo battutino sotto e sopra il pesce. Bagnate con un buon bicchiere di vino bianco dell'Elba; lasciate cuocere, per 10 minuti circa, con fuoco sotto e sopra, e servite ben caldo nello stesso piatto.

2020. — Triglie all'isolana.

Accomodate 12 triglie di scoglio, di taglia mezzana — ben nette e parate — su di una teglia, versateci sopra un po' d'olio; salatele leggermente; preparate, d'altro lato, una salsa composta nel seguente modo: Fate rosolare, in casserola, con poco burro ed olio,

una cipolla, 3 spicchi d'aglio, alcune fronde di prezzemolo trito, un pugillo di pignuoli, 200 grammi di funghi freschi (o in scatola, in caso non vi fossero freschi), 12 fiori di finocchio secco, una cucchiaiata di capperini dissalati, il tutto ben trito. Appena avrà la miscela preso colore, bagnate con qualche cucchiaiata di vino bianco di Pachino o di Siracusa e fatelo ridurre; allungate, poscia, con brodo di pesce, stemperandovi una cucchiaiata di salsa di pomodoro. Con la salsa composta, ricoprite le triglie, cuocetele su fuoco moderato, senza aver bisogno di voltarle per non romperle; all'ultimo momento, spremeteci un arancio sopra e servitele calde.

2021. — Triglie alla Livornese.

Triturate finamente due spicchi d'aglio, fronde di prezzemolo ed un piccolo ramoscello di sedano. Ponete questo battutino in una tiella d'argento o di pirofila, che porrete sul fuoco per far soffriggere alquanto con olio di Lucca. Evitate che l'aglio abbia da prendere colore, quindi aggiungete della polpa di pomidoro. Adagiate le triglie, già disquamate, su questo fondo, e fatele cuocere, rivoltandole. Ultimata la cottura, cospargetele con prezzemolo tritato finamente e servitele nello stesso piatto, onde non abbiano da rompersi.

2022. — Triglie alla Sardagnuola.

Versate, in una saltiera: un bicchiere d'olio, dei pomidoro a pezzi, un mazzetto di prezzemolo guarnito con timo, lauro, finocchio, e 2 spicchi d'aglio raschiati. Unite le triglie a questi ingredienti, assaporite con sale e pepe, e fatele cuocere con un bicchiere di vino Ogliastra o di ottima vernaccia. Servite le triglie su piatto, salsandole colla loro cozione ridotta, ma non passata.

2023. — Triglie in cartoccio all'Italiana.

Marinate le triglie con olio, sale, pepe, prezzemolo, indi fatele cuocere sulla gratella. Preparate un foglio di carta in forma di cuore; piegatelo in due: pennellatelo con olio d'oliva, e ponetelo su d'un piatto resistente al forno. Disponete le triglie sulla parte mediana del foglio, e copritele con una *Duxelle*. Rinserrate le triglie, piegando i bordi in forma di cartoccio, evitando di rompere la carta, perchè se vi fosse il minimo respiro, il cartoccio non si gonfierebbe. Spingete al forno forte, ma tenuto aperto. Servite senza indugio allorquando la carta avrà preso un bel color marrone ed il cartoccio sarà ben rigonfio.

2024. — Triglie in cassette alla Veneziana.

Scegliete delle belle triglie di uguale grandezza, fatele marinare per mezz'ora con olio, sale, pepe, limone e prezzemolo. Passato questo tempo, fatele cuocere sulla gratella, e servitele in cassettine previamente oliate e seccate nel forno. Salsate le triglie con salsa alla Veneziana.

2025. — Triglie con Zafferano.

Burrate il fondo di una tiella d'argento; cospargetelo con qualche pomidoro tagliato a pezzi, un mazzetto di prezzemolo guarnito, ed uno spicchio d'aglio raschiato. Disponeteci sopra delle belle triglie, spolverizzatele con sale, pepe, ed un pizzico di zafferano. Bagnate

con vino bianco, e lasciate cuocere le triglie per un quarto d'ora. Riducete la cozione, e legatela leggermente con del vellutato di pesce. Versate questa salsa sulle triglie, e servite nello stesso piatto d'argento.

2026. — Triglie alla Cardinale Sanfelice (1).

Affogate delle triglie nella Malvasia di Lipari, con essenza di tartufi. Ponetele su piatto, contornandole con lame di tartufi neri di Norcia, ed ostriche. Ricoprite le triglie con salsa Mornay, alla quale avrete aggiunto la cozione delle ostriche. Spolverizzatele con formaggio e pane grattugiato, cospargetele con burro fuso e fatele grattinare al forno.

2027. — Triglie "La Veloce,, (2).

Tagliate la spina a delle triglie, evitando di staccare le loro parti carnose, sia dalla testa che dalla coda. Rimpiazzate il vuoto della spina con della farcia di pesce, mista ad erbe fine ed a qualche fetta di tartufo nero di Norcia. Riformate le triglie, infarinatele, e fatele friggere nel burro, da un sol lato. Preparate una salsa all'Italiana, ultimata con burro d'alici e pepe cajenna. Versatene una cucchiaiata sul fondo di alcune cassettine di carta, previamente burrate e seccate al forno. Adagiatevi dentro le triglie, appoggiandole dalla parte del lato fritto. Pennellate l'altro lato con burro fuso, e mantenete nel forno, durante il tempo necessario per ultimare la cottura delle triglie.

Dei Crostacei.

I *Crostacei* (dal latino *crustatus*, incrostato) sono animali articolati o artropodi nei quali il capo è fuso insieme con uno o parecchi segmenti successivi, distinti e mobili, di sufficiente consistenza che portano una doppia serie di appendici articolate (componenti delle antenne), che hanno cinque, sette o più paia di zampe, e che respirano per branchie. Vi appartengono: il gambero, l'aragosta, l'astaco, il palemone, ecc.

Il *Gambero*, per citare il più noto tra i crostacei, ha 10 zampe, ma l'*Onisco* ne ha 14. Il gambero, come l'aragosta ed altri crostacei possono, al pari di parecchi rettili, riprodurre i loro membri mutilati.

Ciò che comunemente, in arte cucinaria, chiamasi impropriamente « coda » del gambero o dell'aragosta, è realmente il suo addome; che è composto di anelli liberi, e termina posteriormente con dei pezzi cornei piatti, che costituiscono la vera coda, cioè la pinna caudale.

I Crostacei portano sempre seco le loro uova; nei Gamberi e nei Granchi stanno agglutinate sotto all'addome, ed al minimo pericolo, l'animale ripiega la coda su se stessa, nascondendo le uova come in una specie di tasca o tabacchiera. La massima parte dei giovani crostacei somigliano ai loro genitori, differendone soltanto per la mole; certe specie vanno soggette a metamorfosi, tanto che alcune larve di crostacei vanno scambiate e considerate quali specie particolari, come le *Filossenes* (larve di langoste) e le *Zoee* (giovani granchi).

(1) *Pio arcivescovo di Napoli, discendente da nobile famiglia di patriotti, tra cui la gloriosa gentildonna Luigia Sanfelice, che venne decapitata per ordine di Ferdinando di Borbone.*

(2) *Società Italiana di navigazione.*

In alcuni crostacei, come il gambero, l'aragosta, ecc., la pelle cuocendo diventa rossa; in altri, come p. es. nel palemone o gamberello, la crosta diventa color di rosa (1). Spiegano i fisici che questo mutamento di colorazione, per effetto del caldo, sia dovuto ad una sostanza giallastra, contenuta nel guscio di questi animali, la quale si trasforma in sostanza rossa, per la semplice azione del calore e senza mutare di composizione, nè attingere nessuna sostanza dal mezzo nel quale segue il fenomeno, conciossiachè la sostanza rossa avrebbe la stessa composizione chimica della sostanza gialla, costituendo il fenomeno che i chimici chiamano *isomeria*, di cui certi zuccheri danno — al pari dell'amido, della cellulosa, della destrina, delle gomme — degli esempî tipici, presentando cioè la stessa composizione chimica, malgrado abbiano caratteri differenti.

I crostacei sono sparsi nel mare e nelle acque dolci; citerò soltanto quelli elementari che interessano la scienza gastronomica e l'arte cucinaria.

Fra i crostacei eduli, più noti e ricercati, notiamo, nelle grosse specie: le *Langoste*, i *Paguri* (*Cancer pagurus* dei naturalisti e *Tourteau* dei Francesi), le *Portumie*, i *Granchi*, ecc.; nelle piccole specie: i *Gamberi*, i *Crangoni*, i *Palemoni*, ecc. Le loro carni sono nutrienti, ma un po' difficili a digerirsi.

Le *Langoste*, le *Aragoste*, i *Gamberi*, i *Palemoni* (vulgarmente detti *Gamberelli*), i *Crangoni*, appartengono al gruppo che i naturalisti designano sotto il titolo di *Decapodi Macruri* (cioè con 10 piedi e coda lunga); mentre il genere *Granchio* (*Cancer* dei Latini) sono *Decapodi brachiuri*, cioè con coda breve; e quasi tutti masticatori.

Il Granchio (*Cancer* dei Latini, *Crabe* dei Francesi, *Granzo* dei Veneti) è il prototipo di questi decapodi brachiuri. I granchi sono conformati più per correre che per nuotare; la scaglia è larghissima e sembra debba ricoprire tutto il loro corpo, perchè l'addome, quasi rudimentale, non si scorge che quando l'animale è supino, e consiste in una specie di grembiule ricurvo sotto il torace, cioè in fondo allo scudo inferiore. Muniti di pinze o tenaglie robuste e voracissimi, aprono perfino le valve delle ostriche di cui si cibano, essendo ghiotti di quel mollusco (2); eminentemente carnivori, si cibano di animali marini vivi o morti.

Comunissimi sulle coste dell'Oceano, e particolarmente numerosi nelle regioni equatoriali, si riscontrano — benchè non abbondantemente — anche nei nostri mari. Sono, generalmente, poco stimati per saporitezza di carni, salvo il *Granchio paguro* o *Maja* (*Tourteau, Poupart, Houvet*, ecc. nei varî dialetti delle coste marine di Francia) che è forse il più squisito come sapore di carni. Nell'Oceano e nella Manica se ne pescano di quelli pesanti fino a 3 kg.

Il *Granchio comune* (*Carcinus mœnas*) è molto più piccolo del Paguro, ma è più comune. Si trova in abbondanza sopra molli spiaggie, negli stagni salati, alle foci dei fiumi, ecc. Ve ne sono alcune varietà, sia colla scaglia liscia, sia pelosa, come il *Portunio vellutato* o *Granchio lanoso* o *Granchio spagnuolo*, sia colla scaglia irta di aculei come il *Granchio ragno di mare*.

Il Granchio comune — detto *Mazaneta* dai Veneti, *Cranque* dai Provenzali e dai Linguadociani — si trova nascosto sotto le pietre o affondato nella sabbia, nel tempo di bassa marea, dove viene pescato in grandi quantità anche dai fanciulli, scavando la sabbia con pale, specialmente nei mesi di Giugno e Luglio, durante i quali se ne fa un consumo enorme, in Francia, dai numerosi bagnanti che accorrono particolarmente sulle spiagge normanne e brettoni da Parigi e da altri centri della Francia. Il *Carcino menade* — detto *molecca* sulle coste adriatiche — diviene molle per la muta delle scaglie e lo si cucina, a quell'epoca, fritto in padella; oltrechè tutti questi crostacei servono eccellentemente, pesti e passati, nelle minestre di pesce e nei così detti burri di gamberi.

Vi è anche la *Telfusa* o granchio fluviatile che si mangia in alcune regioni d'Italia.

Il *Gambero* o *Gamberello* (*Astacus fluvialis, Écrevisse* dei Francesi) è il prototipo del secondo gruppo, cioè dei *macruri*. Abita i laghi, i fiumi, i ruscelli e tutti i corsi d'acqua; le sue pinze inferiormente sono di color rossastro, distinguendosi, per questo carattere, dalle altre due specie, il *Gamberello longicorne* ed il *Gamberello pallipide*, che hanno inferiormente bianche le zampe.

Il gamberello di fiume rinnova la sua scaglia ogni anno, verso il mese di Settembre; ma la nuova pelle s'indurisce prontamente, dopo avvenuta la muta.

---

(1) *In alcuni laghi della Savoia vi sono dei gamberi verdastri, assai più grossi di quelli comuni e più gustosi, i quali, anche dopo la cottura, conservano il loro colore primitivo.*

(2) *Talvolta, quando sorprendono l'ostrica semiaperta — che « sbadiglia » —, pongono una pietruzza tra le due valve, affinchè non le possa rinchiudere completamente, ed avere agio, colle loro pinze, di strapparne la polpa, attraverso quella fessura e cibarsene. Così pure praticano i folpi o polpi.*

È a questo stato di *mollecca* che a Sesto Fiorentino riducono, artificialmente, i gamberi teneri, nei così detti *pentoli*, mediante un nutrimento speciale.

L'Aragosta (*Palinurus vulgaris*), detta anche Aligosta o Alinsta — *Langouste* dei Francesi e *Lobster* degli Inglesi — è un crostaceo decapode, molto noto e diffuso nei nostri mari (benchè cominci a scarseggiare), ma particolarmente sulle coste dell'Oceano, della Manica, e nei mari del Nord, dove la pesca dell'Aragosta, come pure dell'Astaco od Omaro, è, specialmente per gli isolani di Helgoland e per i Norvegesi, delle più lucrose.

Vi sono varie specie di Aragoste nel Mediterraneo, nell'Adriatico e nell'Oceano. Le così dette *Langoustines* sono generalmente piccole aragoste; ma a Barcellona, in Spagna, i *langoustinos* sono come enormi palemoni o pandoli. La carne delle aragoste è squisita, un po' dolciastra; è più saporita durante l'epoca delle fregole e particolarmente quella dei crostacei che frequentano siti scogliosi.

Simile alle aragoste è l'Astaco o Lupicante, o Leone (*Homarus vulgaris*), detto anche *Longobardo* dai genovesi; però questo diversifica dalla aragosta, perchè questa ha le zampe assai più piccole, sprovviste di pinze e terminanti con un sol dito, e con antenne cilindriche, più grosse, lunghe ed irsute; mentre nell'astaco, le prime due zampe terminano con forti pinze che talvolta raggiungono grossezze fenomenali.

La carne dell'omaro lupicante o leone è quasi uguale a quella delle aragoste; però è meno stimata, particolarmente da noi, conciossiachè i leoni dei nostri mari non sono pieni come quelli dei mari del Nord e dell'Oceano, perciò meno ricercati.

Il colore di questi crostacei varia dalle gradazioni del rosso fino al violaceo; ma cotti diventano rossi come i gamberi, e ciò è dovuto a scomposizioni termo-chimiche del pigmento colorante delle piastre delle carapaccie (*Vedi nota precedente*).

Gli *Scillari* hanno, come le Langoste, tutte le zampe monodattili (cioè con un dito solo), e portano antenne esterne, larghissime e lamellose. Nel Mediterraneo ne esistono due specie e tra queste sono quelle delle *Galatee*, e quelle altre che, sotto il nome di Gamberelli o Gamberette, comprendono due specie di crostacei decapodi, dell'ordine dei Macruri, i di cui prototipi sono il *Crangone comune* ed il *Palemone a denti di sega*, e comprendono l'*Alfeo*, la *Caramota*, il *Pandolo ornato*, ecc.

In Francia, il Palemone viene designato sotto il nome di *Crevette*, ed anche di *Salicoque*, *Chevrette* o *Chevrette franche*, *Bouquet*, *Bouc*, ecc.; si distingue dal suo corpo un po' compresso. Gli adulti abitano le regioni rocciose del litorale, in acque tranquille, e pure in mezzo alle alghe ove si riuniscono in branchi.

È comunissimo il Palemone sulle nostre coste marine, ma molto più su quelle dell'Oceano, specialmente su quelle della Manica, vicino al littorale inglese. Dalle bocche dei fiumi, sovente s'inoltrano e penetrano negli stagni di acque profonde.

Quasi tutti i Palemoni sono marini; alcune specie soltanto vivono nei fiumi e negli stagni, provenendo, come si disse, dal mare. Si trovano sulle nostre coste, ma più numerosi alla foce e negli estuarî dei fiumi.

La carne dei Palemoni è stimata buona quanto quella delle Aragoste, delle Langoste e di altri Crostacei. Nei luoghi ove se ne pesca abbondantemente, vengono bolliti con acqua e sale, quindi trasportati sui varî mercati all'interno del continente. Colla cottura, il palemone, d'un color primitivo bianco gialastro o azzurrognolo, diventa color di rosa come certi coralli.

Il *Palemone sega* (*Palæmon serratus*), così detto perchè ha la fronte armata d'un rostro dentato, è la specie che, col *Crangone*, si conosce particolarmente sotto il nome generico di « Gamberello di mare ». Il *Palemone squilla* (*Palæmon squilla*), molto affine al precedente, soltanto che ha il ventre più largo, è comune sulle nostre coste.

I *Crangoni*, che somigliano ai Palemoni per la forma generale, sono più appiattiti, mancano di ventre ed hanno le gambe anteriori terminate da un solo dito ad artiglio. La loro carne è un po' meno stimata di quella dei Palemoni. I loro tegumenti, di colore grigiastro, non diventano, cuocendo, rosei come quelli dei Palemoni; soltanto la tinta diviene più carica. I Gamberelli di mare fanno parte di quelli animali che, in certe epoche, le loro carni possono riuscire velenose, e produrre malattie d'indole scarlattinosa, ed urticarie, specialmente per le persone che sono proclive ad avere eruzioni cutanee.

Tra gli stomapodi (crostacei dalle zampe situate vicino alla bocca), noi abbiamo, nell'Adriatico e nel Mediterraneo, le squille, dette Sparnocchi, Pannocchie, e Cannocchie dai Veneti (*Palæmon squilla* e la *Squilla Mantis* o *Mantide marina*) ed anche alcune conosciute in Toscana sotto il nome di « Cicale di mare », che i Francesi designano, volgarmente, col nome di *Sauterelles de mer*.

Tra i crostacei più squisiti del mare Adriatico, e particolarmente delle coste Dalmate, Illiriche ed Istriane (isole del Quarnaro, di Lussino, e di Cherso) abbiamo i così detti Scampi, che somigliano a grosse cicale od a piccole langostine.

Lasciando da parte gli Anomuri (crostacei a coda anormale) che, come il Paguro Bernardo (*Bernard*

l'eremite dei Francesi) vive dentro un nicchio non suo, ed i così detti *Caragoi* dei veneti, che costituiscono cibi poco agognati ed affatto volgari, noi abbiamo, tra gli Anfipodi (crostacei che nuotano di fianco), il « Gamberello dei ruscelli » (*Gammarus fluviatilis*) che i Francesi chiamano *Crevette des ruisseaux*.

Nel gruppo aggiunto dei Xifosuri (cioè colla coda spadiforme), citerò, fra i Dimuli (che vivono nei mari dell'America e dell'Asia), soltanto un bizzarro crostaceo edule, quello denominato, impropriamente, « Pesce padella » o « Pesce casserola », perchè la sua ampia scaglia ha la forma d'una *padella*, e se ne servono gli indigeni, come recipiente, dopo avere mangiato l'abitatore e proprietario di quella.... casa.

Ho creduto ben di fare precedere questa importante branca dell' ittiologia gastronomica dai brevi cenni surriferiti di storia naturale, tanto più necessarî che, nella cucina italiana incorrono molti errori di terminologia — specialmente per quei crostacei che i Francesi chiamano *crevettes, salicoque, crevette bouquet, crevette grise, palemon, crangon*, ecc. — mentre, sovente alcuni cuochi italiani, del continente, non sanno distinguere le varie specie tra loro. Noi le abbiamo chiamate « gamberette », benchè il loro vero nome sia quello di *palemone* o *pandolo*. Chiamasi invece gambero fluviale, gamberetto, gamberello, ecc., quello che i Francesi chiamano *écrevisse*. Il granchio marino corrisponde al *cancre* dei Francesi, al *crabe tourteau*, o *écrevisse de mer*; l'astaco allo *homard* dei Francesi; l'aragosta o aligosta alla *langouste* dei Francesi (dal latino *locusta* o grillo saltarino).

* * *

Abbiamo già visto in quale concetto di supremazia gastronomica tenessero i Greci ed i Romani arcaici i crostacei, particolarmente gli astachi, le aligoste ed i gamberi (sia di mare che di fiume). Menzionai le spese pazze che facevano alcuni megalomani — come Cajo Irrio, Sergio Orata, e Lucullo a Minturno — per ottenere le specie le più grosse; così narrasi di Apicio, che avendogli alcuno riferito esservi in una località della costa d'Africa delle grossissime locuste, fece armare subito una nave, e recatosi sulla costa designata, si fece recare da quei pescatori le più grosse; ora essendosi assicurato che non erano molto maggiori di quelle d'Italia, senza scendere in terra diede volta, e a Roma ritornossene.

Nei varî conviti descritti da Macrobio, da Lampridio, da Petronio, da Ateneo, da Giovenale, da Orazio e da Marziale, noi vediamo sovente comparire le aligoste o gli astachi; per esempio colla coda posta, a piatto, su d'una lettiera di punte di sparagi novelli di Ravenna, conditi con tuorli d'nova ed olio del Venafro, disposti a raggiera, quasi da formare una coda a ventaglio, come Giovenale ce ne descrive una, nella satira contro i parassiti, riferendoci il pranzo di Virrone.

È strano però: che tanto conto facessero i Romani di quei crostacei, nelle loro mense, mentre che poi nei banchetti medioevali non sono punto mentovati. Bisogna dire che l'invasione barbarica di quelle orde di Teutoni — carnivori e bevitori di cervogia — abbia fatto bandire da quelle mense — dove soltanto abbondava la selvaggina e le carni semicrude dei bovini — quei crostacei che non sapevano neppure cosa fossero; comportandosi come quei negri — menzionati da Gustavo Flaubert in *Salambò*, nella descrizione e ricostruzione archeologica dell'orgia banchettale svolgentesi a Megara sobborgo di Cartagine nei giardini di Amilcare Barca —, graffiantisi il viso colle branche rosse delle arigoste che non avevano mai vedute.

E neppure nei banchetti trecenteschi o del Rinascimento italiano, riferiti dal Corio, dal T. Calchi, dall'Aliprando, dal Galvaneo Flamma, dal Bettinelli per la Lombardia; dal Sanudo, dal Della Croce, e dal Pompeo Molmenti per l'antica repubblica Veneta; dal Vincenzo Cervio e dal Cav. Fusoritto, nel *Trinciante*, per gli Stati della Chiesa; dalle cronache fiorentine del Villani, o dallo *Zibaldone* di Messer Giovanni Rucellai, nè dalla *Vita privata dei Fiorentini* di Guido Biagi; nè dal *Diario bolognese* di Gaspare Nadi, dal Bianchini per i pranzi di nozze Bentivoglieschi, nè dal conte Perticari e dal senatore Marco Tabarrini per quelli pesaresi ed urbinati nelle nozze di Costanzo Sforza con Camilla d'Aragona; nè da quelli descritti dai *Giornali* di Giuliano Passero, detto il « telaiolo », per i banchetti partenopei alla corte regale di Castelcapuano; nè da quelli degli Estensi di Ferrara e di Modena riferiti dal conte Gandini; dei Gonzaga di Mantova; dei Della Rovere d'Urbino, ecc., mai s'incontrano, tra le vivande d'apparato, i grossi crostacei. Soltanto i gamberi contribuiscono in larga parte, per confezionare « zuppa di bisca » (derivata dalla contrattura di *biscotta*, d'onde l'origine della parola *bisque* dei Francesi), con passato di gamberi e code sgusciate dei medesimi, e per comporre il famoso *Cadelo*, detto anche *Savore de gamberi*, come se ne legge la ricetta, nella formola LXXXXII del *Libro di Cócina*, del codice Casatanense del 300, nella sua dicitura integrale:

« *Toy li gamberi e lessali e trane fuori le code monde; poy pesta tuto l'altro e mitige un poco d' aqua, poy la colla. Toy un poco di herbe bone e toy rossi de ovi e mandole, overo molena de pane, e pista ben in mortaro, e distempera con agresto; mitige un poco d'aqua sì che non sia acctoso; e mitige specie* dolce forte e olio; *pigi li code e mitili in quello savore che ty ay fato e fa bollire quando te pare* ».

Così, pure, nello stesso codice prezioso per la vivandaria della nostra cucina medioevale, noi troviamo, al paragrafo XCVII, la formola per fare la *Torta de gamberi vantaggiata :*

« *Toy li gamberi alessi e trane le polpe delle code, e toy arquante herbe bone e bati ben e miti con questo batuto brodo de mandole e specie fine e uva passa, e de questo batuto fay torta sutile entro do croste, e de sopra vuol essere potente de spezie dolze e de uva passa, e dentro vole essere ben zalla* ».

Queste due formole ho creduto bene citare ed allegare al nostro libro di *Arte Cucinaria in Italia*, per far constatare che tante vivande credute moderne e di origine esotica — specialmente francese — furono già note ai nostri cuochi italiani del trecento, e tramandate — come la zuppa colle *bische* — ai posteri, che, ignorandone l'origine nostrana, se le attribuirono come di loro invenzione, e come tali le trascrissero nelle loro metodologie.

Ciò detto, a gloria e merito della nostra cucina italiana, passiamo a svolgere il formulario o ricettario dei *Crostacei*, specialmente il più modernamente possibile, seguendo il gusto dei nostri convivali contemporanei.

2028. — Aragosta all'inglese.

Lavate e spazzolate con cura una grossa aragosta viva, oppure 2 o 3 di media grossezza. Tagliate la coda a pezzi, seguendo la marcatura degli anelli, ed il busto tagliatelo per metà sulla sua lunghezza. Riservate le interiora. Fate irrigidire vivamente con olio bollente i pezzi d'aragosta, aggiungete sale, pepe, e lasciate cuocere finchè siasi assorbita l'umidità. Spolverizzate l'aragosta con cipolla fina e scalogno, che lascierete fondere leggermente. Aggiungete dei pomidori a pezzi, una punta d'aglio, prezzemolo e dragoncello triti. Bagnate con vino bianco, essenza di pesce, salsa pomidoro ed un bicchierino di cognac fine champagne o della Ditta Florio. Aggiungete una punta di pepe di Caienna, sale se ne occorre, e ponete a cuocere per 25 minuti. A questo punto, ritirate l'aragosta, fatene ridurre la cozione, alla quale mischierete una tazza di vellutato di pesce e per ultimo amalgamate alla salsa gli intestini, passate pel setaccio. Lasciate bollire ancora un minuto, indi levate la salsa dal fuoco, burratela e versatela sull'aragosta.

2029. — Aragosta alla Pettini (1).

Allessate, come di pratica, una bella aragosta, ritirandone la polpa al disotto della carapaccia senza che l'esteriore dell'aragosta si guasti. Preparate una farcia da chenelli fatta con polpa di carpione, e con esse spalmate ed ornate un bel crostone di pane raffermo, aggiungete a questo zoccolo altri abbellimenti, ossia code di gamberi e foglioline di prezzemolo, disponendo il tutto in bella guisa. Avrete posto detto zoccolo sul piatto, fatene rapprendere la farcia, tenendolo pochi minuti nel forno di mite calore. Stendete altra consimile farcia su di una teglia burrata e cuocetela a bagnomaria, ovvero a forno leggero, oppure versandovi sopra dell'acqua bollente salata, usando delle precauzioni note.

Collocate la carapaccia dell'aragosta sullo zoccolo e circondate la base del medesimo con fettoline di aragosta, alternate con dischi di farcia rappresa, aventi lo stesso diametro delle fette del crostaceo. Velate leggermente la parte mangiabile con salsa olandese diluita con qualche cucchiaiata di vellutata e poca diaccia di carne. Passate il resto della salsa a parte, mescolandovi prima una manciatella di arselle previamente affogate nel vino bianco di Capri o di Conegliano. Lucidate la carapaccia con un pennello intriso di burro sciolto e ponetegli sotto un cespuglietto di prezzemolo fresco. Servite ben caldo.

---

(1) *Dedicata dal Sig. Giovanni Maccagnola al suintestato esimio nostro collaboratore.*

2030. — Aragosta alla Baguipière (1).

Fendete un'aragosta in due; fatela cuocere procedendo come si è detto per l'aragosta all'Americana. Cotta che sia, tagliate le due mezze code dell'aragosta in tante scaloppine, riponendole ben disposte nelle due carcasse. Finite la salsa con un passato di funghi in luogo della vellutata. Disponete l'aragosta su d'un crostone di pane indorato ed abbronzato nel forno, che circonderete di boccatine in pasta sfogliata ripiene con passato di funghi; salsate l'aragosta e servite.

2031. — Aragosta alla Parigina.

Lavate e spazzolate per bene un'aragosta; cuocetela nel brodetto e lasciatela raffreddare. Incidete la coda nella sua parte inferiore, onde scorticarla senza infrangere la carapaccia. Tagliate la polpa in scaloppine, che passerete da un sol lato nella maionnesa collata, e decorerete a piacere. Incamiciate il fondo degli stampini a darìole con gelatina di pesce; disponete entro ognuno uno scaloppino, e lasciate rapprendere su ghiaccio. Servite l'aragosta su d'un rialzo in riso od in pane: accavalcate le scaloppine sul dorso dell'aragosta, e circondate il rialzo con timballi d'insalata alla russa, uova farcite al burro di Montpellier, garzuoli di lattuga, cetriolini e teste di funghi sott'aceto, riempite con una insalata di punte d'asparagi legata con maionnesa.

2032. — Aragosta alla Diavola.

Avrete un'aragosta viva, tagliatela per metà sulla sua lunghezza. Stendete sulle carni dell'aragosta, un miscuglio composto di senape inglese, sale, pepe di Caienna, pane grattugiato, burro fuso e cognac. Coprite con foglio di carta burrata e fate cuocere a forno non troppo forte per 20 minuti, avendo la precauzione di mettere dell'acqua sul fondo del recipiente, onde la carapaccia dell'aragosta non abbia da arrostire.

2033. — Aragosta alla Premezzi (2).

È un piatto montato per un grande servizio di *Buffet*, ossia di mensa fredda di lusso.

Preparate e cuocete, come di regola, una bella aragosta; lasciatela raffreddare, distaccatele la coda, sgusciatela, lasciando integra la forma del cofano o carapaccia; tagliate la coda sgusciata a dischetti, e foggiatene — come di pratica — dei medaglioni che immergerete in un ottimo *chaufroix* bianco di pesce, addizionato con sciampagna e fumetto d'aragosta. Decorate i medaglioni con tartufi neri, velateli leggermente con gelatina chiara; montate l'aragosta, a cognizione d'arte, in una conchiglia modellata in burro ed esponete i medaglioni sopra il fusto della detta. Preparate pure e cuocete, in un fondo bianco ristretto, con vino Sciampagna, dei piccoli branzini (spigole o ragni di mare), con altri mezzani, lasciateli raffreddare; diacci che siano, disponeteli in bella guisa e piuttosto emergenti in capo ad un piatto oblungo da servizio per pesce; passate e chiarificate la fusione, ottenendo, per tal modo, una leggera gelatina colla quale velerete — appena semifredda — i pesci. Esponete la conchiglia all'estremità opposta del piatto; passate un

(1) *Celebre cuoco che fu anche al servizio di Napoleone I, e maestro del celeberrimo Antonio Carême.*

(2) *Celestino Premezzi, esimio capocuoco e collaboratore del libro, ideatore della suddetta vivanda.*

filo attraverso la bocca del più grosso branzino che avrete posto in capo alla frotta degli altri pesciolini; ponete quelle redini tra le pinze dell'aragosta, per modo che sembri che guidi tra le onde il carro nautile, trascinato dal branzino. Guarnite e decorate gli orli ed il fondo del piatto con gelatina imitante le onde marine; piccole ostriche aperte nella loro valva più concava; conchiglie di code di gamberetti, con stampini d'insalata alla russa, piccoli pesciolini marinati, coralli di ricci di mare e simili guarniture di frutti di

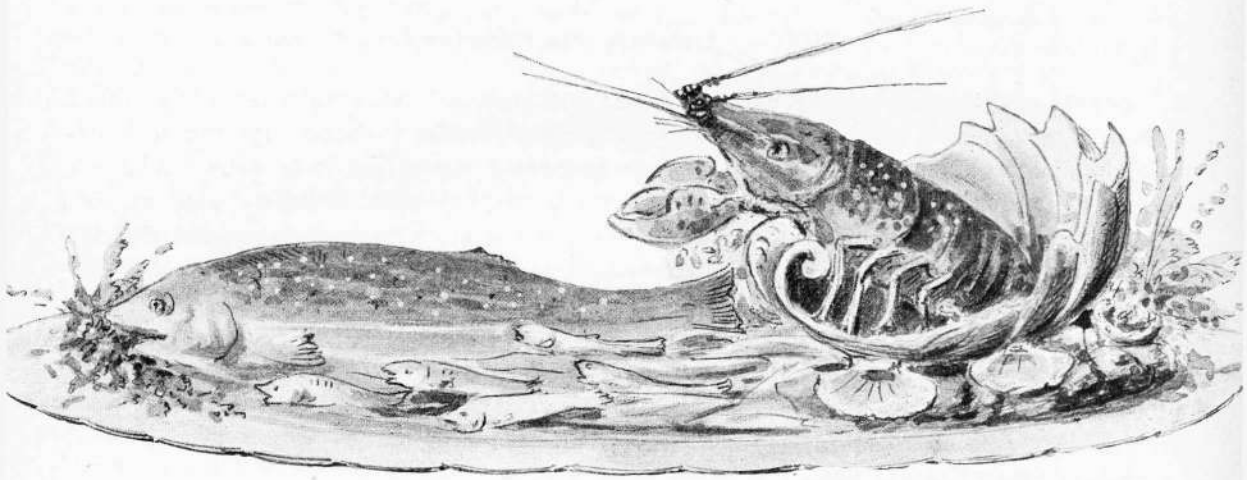


Fig. 86 — Aragosta alla Premezzi.

mare. Imitate, con colla fritta, gli scogli, ed ornateli con alghe marine eduli (1), oppure con fiori naturali; rifinite il piatto con gelatina ben trasparente tritata, od a crostini, e lucidate con essa, a mezzo del pennello, ogni gruppo mangiabile, sia dei gamberetti, che dei frutti di mare, ecc. nonchè la carapaccia d'aragosta (*V. figura 86*).

2034. — Aragostine alla Pisana.

Cuocete, come di pratica, quattro piccole aragoste, e dopo 12 minuti circa d'ebullizione, ritiratele dal fuoco, ma lasciatele ancora immerse nella loro cottura per altri dieci minuti. Scolatele, sgusciatene le code, badando di non rompere la carapaccia e ricavarne le carni tutte d'un sol pezzo. A tal uopo, incidete la carapaccia soltanto dalla parte ventrale. Disponete i gusci su piatto oblungo, stendendoli per tutta la loro lunghezza, ed appoggiando il busto delle aragostine su d'un cespuglietto di prezzemolo ben verde, collocato nel centro del piatto. Tagliate a fette la polpa delle code, accavallandole su tutta la lunghezza delle carapaccie. Guarnite gli intervalli con 4 gruppi di granchiolini inteneriti nei pentoli di Sesto Fiorentino; salsate leggermente le scaloppine

(1) *Tra le molte alghe eduli, abbiamo la* laminaria saccarina *e quella* digitale, *altrimenti detta: « balteo di Nettuno »; l'*ulva latissima *o « lattuga marina »; la* rhodomenia palmata, *e l'*alga piperita. *Le alghe sono ricche di* plasma (*ricostituente del sangue*) *e di muco, sostanza anch'essa plastica, alimentare, oltre allo jodio ed al bromo dei quali corpi semplici è ricco l'olio di fegato di merluzzo. Per maggiori dettagli leggere il mio opuscolo « Sulle spiagge del mare » Sanremo 1874. (Nota del dott. A. Cougnet).*

con salsa normanna, finita con una punta di pepe di Caienna e colle parti lattiginose delle aragostine. Inviate il rimanente della salsa in salsiera.

2035. — Costolettine d'Aragosta alla Reale.

Colla polpa d'un'aragosta cruda preparate una farcia. Lavoratela su ghiaccio, incorporandole, poco per volta, della panna montata, finchè otterrete un insieme delicato e consistente nel medesimo tempo. Burrate degli stampini in forma di costolettine, riempiteli colla farcia e fateli cuocere a bagnomaria, evitando che l'acqua bolla. A cottura giusta, sformate le costolettine, disponetele su d'una bordura di semolino. Riempite il vuoto della bordura con una dadolata di gamberetti, tartufi e teste di piccoli funghi torniti, il tutto legato con vellutata di pesce. Servite salsando le costolettine con della salsa Nantua.

2036. — Scaloppine d'aragosta alla Pancaldi.

Fate cuocere due aragoste in acqua e sale e legumi; quando saranno fredde, tagliate loro le code, cavate quindi più polpa che vi sarà possibile dalle zampe e dal busto. Sgusciate la polpa della coda che taglierete a dischi sottili e sotto forme di scaloppine. Colle parature ottenute confezionate una dadolata che unirete alla metà del suo volume di vellutato, con sale e pepe. Involgete le scaloppine entro la dadolata, raffazzonandole come se fossero costolette; passatele nella grattonata di pane e nell'uovo, poi nel pane ancora, indi friggetele. Servite sopra salvietta, con accompagnamento a parte di salsa adatta.

2037. — Soffiato di aragosta.

Fate cuocere un'aragosta nel corboglione. Dividetela in due per la sua lunghezza; ritiratene le carni e pestatele nel mortaio, con besciamella, sale, pepe e paprica. Passate due volte pel setaccio fino, e mischiate a questo apparecchio quattro tuorli d'uovo. Contornate le carcasse dell'aragosta con carta burrata, e riempitele coll'apparecchio al quale avrete unito quattro bianchi d'uovo sbattuti a neve. Cuocete nel forno, per 25 minuti circa, ponendo un po' d'acqua sul fondo del piatto.

2038. — Medaglioni di aragosta alla Margherita.

Dalla coda di una aragosta, lessata come di pratica, tagliate circa 16 fette sottili, che velerete con della maionnesa alla ravigotta, legata con gelatina; deponete una perla gialla, ottenuta pestando una carota lessata con un pezzo di burro, nel mezzo di ciascuna fetta. Con delle code di gamberette (*crevettes*), tagliate per lungo, foggiate i petali delle margherite, collocateli al posto per formare il fiore, e velateli con gelatina rappresa. Ammannite un'insalata composta di grumoli di sedano, girelli di carciofi, punte di sparagi, e tartufi bianchi di Piemonte, il tutto tagliato a dadi. Unite loro una cucchiaiata di pisellini verdi, condite con maionnesa e salsa Worcester. Prendete 16 conchiglie di cristallo, oppure capisanti d'argento, e su ciascuna ponete una cucchiaiata d'insalata e un medaglione d'aragosta foggiato a margherita. Servite sopra vassoio con tovagliolo.

2039. — Medaglioni d'aragosta alla Cardinale.

Cuocete un'aragosta nel brodetto, lasciatela raffreddare; scorticatene la coda, indi tagliatene tanti medaglioni. Velateli con maionnesa gelatinata e colorita in rosa. Decorateli

con pistacchi, indi velateli con gelatina di pesce. Poggiate i medaglioni su mezzi pomidori, ripieni con una giuliana di cetriolini, legata con maionnesa, e servite possibilmente in una vaschetta di cristallo, posta sopra uno zoccolo in ghiaccio.

2040. — Medaglioni d'aragosta alla Svedese.

Cuocete un'aragosta nel brodetto; scorticatene la coda e tagliatela in tante scaloppine, che passerete in una maionnesa, e decorerete con tartufi. Ponete, nel centro d'un piatto, un'insalata composta con minuzie d'aragosta, gamberi, ostriche e datteri di mare, il tutto cotto secondo le regole e legato con salsa maionnesa leggermente gelatinata. Circondate l'insalata coi medaglioni e servite.

2041. — Spumone di aragosta alla Russa.

Cuocete una aragosta nel brodetto; pestatene la polpa nel mortaio, aggiungendo della besciamella con burro d'aragosta (che avrete preparato coi cascami della medesima), e dell'essenza di pesce ben ridotta e leggermente collata. Passate due volte per staccio fino, ponete il tutto in una terrina su ghiaccio, e lavorate bene, incorporandovi una presina di pepe di Caienna, qualche goccia di carminio per correggere la colorazione, e, poco per volta, della panna montata per modo da ottenere un apparecchio ben spumoso. Incamiciate uno stampo con gelatina di pesce, riempitelo coll'apparecchio d'aragosta, ponetelo sul ghiaccio, ed al momento di servire, sformate lo spumone su d'un tampone in burro, decorato a piacere.

2042. — Celestine di aragosta in salsa piccante.

Cuocete nel brodetto una bell'aragosta; scorticatene la coda e tagliatela a fette sottili, che passerete in una maionnesa alla ravigotta. Attaccate ad ogni fetta di aragosta un pezzo di zampa della medesima, onde formare il gambo, e decoratele con un rosone di code di gamberetti, ai quali sovrapporrete nel centro un disco di tartufo nero. Velate i medaglioni con gelatina semi rappresa e poneteli sul ghiaccio. Al momento di servire, guarnite il gambo con una piccola farfalletta (*papillote*) o cornetto di carta, e servite le celestine su d'un rialzo, con gelatina trita in mezzo, e crostoni d'intorno.

2043. — Bordura d'aragosta alla Cardinale.

Colla polpa cruda d'una aragosta, preparate una farcia, ultimatela con panna montata, e ponetela in uno stampo a bordura previamente burrato. Fate rapprendere la farcia a bagnomaria, e, qualche momento prima di servire, sformate la bordura su d'un piatto, riempiendo il vuoto con una dadolata di tartufi neri, gamberette, funghi e datteri di mare; il tutto legato con salsa Nantua, colla quale salserete anche la bordura.

2044. — Spezzatino d'aragosta all'Indiana.

Fate colorire leggermente nel burro della cipolla fina, aggiungete dei pezzi d'aragosta cotti nel corboglione. Spolverizzate con *Curry powder*; condite con sale e sugo di limone. Bagnate con una tazza di vellutato di pesce; lasciate cuocere per dieci minuti, ed ultimate l'intingolo con burro d'aragosta fatto coi cascami della medesima. Servite a parte un riso all'Indiana come si disse nelle *Minestre esotiche*.

2045. — Astaco alla Sorrentina.

Spazzolate per bene un astaco ben vivo. Tagliate a tronconi la coda, seguendo le demarcazioni degli anelli e spaccate pure le grosse zampe per spolparle. Fendete il cofano in due parti; raccogliete il liquido cremoso e gli intestini, che serberete per il legamento. Levate e gettate via la borsetta contenente sabbia, che si trova presso le mandibole. Condite con pepe e sale i tronconi, poneteli in una saltiera contenente burro ed olio d'oliva, e fateli irrigidire su pieno fuoco.

Ritirate i tronconi, fate fondere nella medesima saltiera, una cipolla tritolata finamente; appena la cipolla sarà colorata, aggiungete due scalogni triti, 200 grammi di polpa di pomidori freschi, mezzo spicchio d'aglio raschiato, e foglie di prezzemolo e origano tritate grossolanamente. Su questo fondo adagiate i tronconi d'astaco, bagnate con un bicchiere di vino bianco di Capri ed uno di Cognac *Etneo*. Fate partire a pieno fuoco. Terminata la cottura, legate la salsa con vellutato di pesce; riducete la cozione amalgamandovi, poco per volta, della panna fresca. Servite i tronconi d'astaco entro una bordura di risotto, e salsateli col loro fondo non passato.

2046. — Astaco alla Viennese.

Per quanto concerne la cottura, praticate esattamente, come per le precedenti cotture delle aragoste. Senza lasciarlo raffreddare, spaccate l'astaco in due parti, e staccate le carni aderenti alla coda, ma senza romperle. Tagliate in tante scaloppine le carni, e disponetele, a mo' di corona, sur una bordura fatta con semolino; tenete il piatto in caldo. Preparate un intingolo composto con ostriche, rotelle di tartufi, di funghi, chenelli di farcia di pesce e datteri di mare: il tutto cotto secondo la regola; legate questo intingolo con vellutato di pesce al quale avrete mischiato l'acqua marina delle ostriche, e la cozione ridotta dei datteri di mare. Fate crogiuolare per pochi minuti, indi versate il composto nel centro della bordura preparata, e servite ben caldo, decorando la superficie dell'intingolo con delle belle lame di tartufi neri.

2047. — Astaco alla Mazzarino.

Preparate una farcia d'astaco crudo nelle proporzioni assegnate per la farcia dei « mazzarini » di salmone (V. formola 1806), finitela nel modo ivi descritto. Avrete fatto cuocere in acqua salata ed acidulata 2 piccoli astachi; tagliate trasversalmente la coda di uno a fettine, e l'altra a dadolini. Imburrate delle formette da « mazzarini », metteteci nel fondo una fettina d'astaco ed ai lati tre foglioline di prezzemolo fresco ad eguale distanza una dall'altra. Rivestite i « mazzarini » con la farcia. Mettete in casserola i dadolini di astaco suaccennati ed aggiungetevi metà del loro volume di dadoliui di tartufo ed altrettanto di funghi; mescolate insieme un decilitro di buona salsa alemanna e poco sugo di limone. Riempite il vuoto dei « mazzarini » con questo manicaretto e ricopriteli con la farcia. Quindici minuti prima del servizio, cuocete i « mazzarini » nel bagnomaria senza che bollano. Accomodateli su di un fondo dell'istessa farcia rappresa; salsate con « alemanna » non troppo densa.

2048. — Costolette di Astaco alla moderna.

Prendete due belli astachi non troppo grossi, mettete fra le loro zampe un pezzo di legno e legate bene; poneteli in una casserola ovale; bagnateli con mezza bottiglia di

vino bianco ed acqua, abbastanza per coprirli; una manciata di sale, un chiodo di garofano e poco pepe, mezza cipolla, una carota, un grumolino di sedano a fette, e due foglie di lauro; coprite la casserola, e lasciate cuocere durante 20 minuti; ritiratela poscia in luogo fresco. Quando saranno freddi gli astachi, staccatene le code dal busto, levate i filetti delle code, parateli bene e tagliatene una ventina di fette; unite a ciascuna un pezzo di zampino dell' astaco, per simulare e formare l'osso di una costoletta; passatele in una maionnesa legata e corretta con pomidoro; procurate di ottenerle d'un bel color rosa; ponetele quindi in serbo nella ghiacciaia. Staccate dai gusci e dalle grosse branche le parti carnose; tritatele finamente, uniteci pure dei sott'aceti: capperi, funghi, cetriuolini,

Fig. 87 — Costolette di Astaco alla moderna.

il tutto tritato finamente; legate l'apparecchio ottenuto con una salsa ravigotta collata; uniteci un po' di gelatina e riempite le code ed i busti; poneteli in ghiaccio per qualche ora. Appoggiate sopra un piatto ovale un tampone di riso intagliato con quattro nicchie; copritelo di burro, e nelle nicchie ponete le code ed i busti; sopra questi disporrete le costolette di aragosta. L'orlo del piatto guarnitelo con fondi di carciofi coperti di maionnesa e velati con gelatina, alternati con mucchietti di olive farcite. Ponete in alto un soggetto adatto di paraffina collata. (*V. figura 87*).

2049. — Scaloppine di astaco alla Verdi.

Tagliate a fettine le code di astaco, fatele scaloppare, come di regola, e servitele posate sopra un piatto di maccheroni conditi con cacio parmigiano, tartufi, funghi e colato di pomidoro con burro fuso.

2050. — Pane d'astaco alla Cagliaritana *(freddo)*.

Prendete un paio di belli astachi; lavateli, immergeteli durante 2 minuti nell'acqua bollente; ritirateli, asportatene le code e le grosse zampe, sopprimendone la crosta; tagliate la polpa a grosse fette. Mettete sul fondo di una casserola alla francese un pezzetto di burro, poco olio ed un trito dei soliti erbaggi di cucina; fateli soffriggere, bagnate con mezzo bicchiere di cognac e mezza bottiglia di vernaccia d'Oristano, aggiungetele la carne

degli astachi con due cucchiaiate di salsa di pomidoro, un ramaiuolo di consumato ed un mazzolino aromatico; fate cuocere per circa mezz'ora. Pestate nel mortaio le carapaccie degli astachi e le zampe, passatene la poltiglia per staccio, e tenetela in disparte; mettete ciò che rimane sullo staccio dentro una casserola, con un pezzo di burro e fate soffriggere, quindi bagnate com'è d'uso per estrarne il burro d'astaco; procedete in quest'operazione nel modo già accennato (Vedi *Burro d'astaco*). Prendete una quarta parte della carne d'astaco e tagliatela a dadolini; pestate il rimanente nel mortaio insieme al suo fondo di cottura precedentemente passato per colino, incorporate la poltiglia summentovata ed infine un pezzetto di burro d'astaco, passate il tutto per stamigna, ponetelo in casserola e

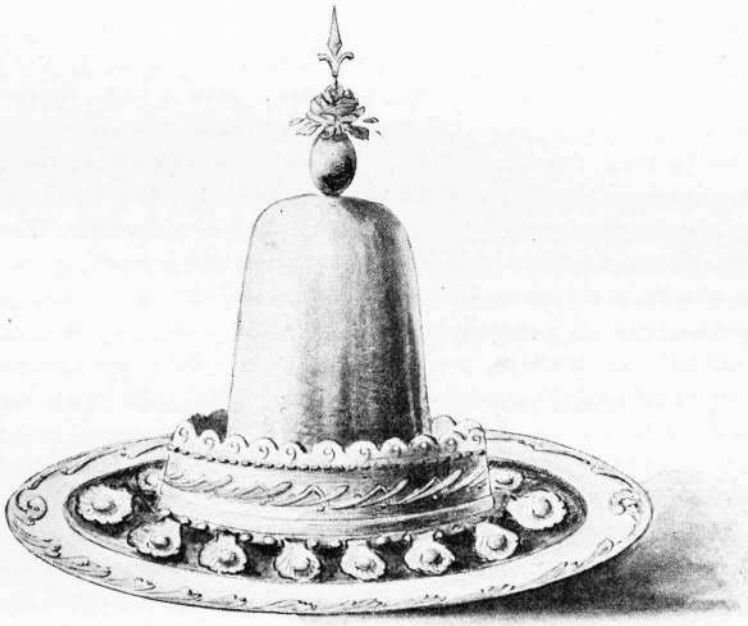


Fig. 88 — Pane d'astaco alla Cagliaritana.

diluite questo composto con poca gelatina di carne sufficientemente sostenuta di colla; correggete il colore con qualche goccia di carminio limpido e rilevate il gusto con una presina di pepe di Caienna ed una cucchiaiata di *Worcester*. Ponete la casserola sul ghiaccio, di continuo rimestando il composto, e quando incomincia a coagularsi, mescolategli, leggermente tramenandolo, circa mezzo litro di panna fresca, ben montata, ed i dadolini di astaco. Avrete incamiciato una forma a campana con un lieve strato di gelatina di magro; versateci dentro il pane, ricoprite con altro strato di gelatina e mettete sul ghiaccio. Sarà avanzato un poco del detto composto, con esso guarnite alcune tartoline di mezza pasta, fatte a forma di conchigliette, gelatinatele superiormente per lucidarle. Ornate il piatto di servizio con una bella bordura di gelatina di pesce, decorata con foglie fresche di serpentaria; mettete, nel mezzo della bordura, un rialzo di pane imburrato e sopra di esso rovesciate la forma del pane d'astaco appena sarà bene raffreddata; circondate la base con le conchigliette e qualche dadino di gelatina; infilate, sul comignolo, un'asticciuola formata con un uovo sodo, ritagliato a pigna, ed una rosa di radice, e servite ben freddo (*V. figura 88*).

2051. — Salsicciotti di astaco e di gamberi alla Chevallier (1).

Fate cuocere, durante 7 od 8 minuti, 18 gamberi fluviali, ben vivi e sani, con carota e cipolla grossolanamente trite, un po' di timo, una foglia di lauro, un po' di prezzemolo e di sedano, e 4 decilitri di vino bianco secco; assaporite il tutto e ponete in serbo. D'altra parte, nettate un carpione di media grossezza, come pure un luccio della stessa statura, oppure 2 piccoli; lavateli, e ricavatene le carni senza lische e senza pelle; ponete questi avanzi, insieme alle teste — come pure avrete fatto coi gamberi — a cuocere con aromi e ad altri 4 decil. di vino bianco; ottenuta la cozione delle spine dei pesci e dei busti dei gamberi, fondetele insieme, in una casserola, e formate una salsa spessa, coll'aggiunta di 60 a 70 gr. di burro, che farete liquefare, sul fuoco moderato, incorporandovi 60 grammi di farina di riso, ben assaporita; cotta la salsa, versatela in una scodella fonda a raffreddare. Mettete le carni dei detti pesci in un mortaio; cominciate a pestarle adagino, aggiungendo, poco a poco, la metà della detta salsa summentovata, un pezzo di burro, 3 tuorli d'uovo e 2 uova intiere, l'uno appresso all'altro; gustate se va bene l'assaporimento e rettificate nel caso contrario; passate questa farcia pel setaccio di crine, situato su d'un piatto rotondo; raccoglietene con cura il passato, e ponetelo a riposare in luogo fresco, almeno per 2 ore. Cuocete, frattanto, 12 belle spugnole (*morilles*), oppure, in difetto di queste, altri funghi giovani e ben sodi (porcini, prataiuoli, ovoli e simili), come pure 2 bei tartufi neri del Perigord, ma questi ultimi a parte, come di pratica, e cotti, teneteli in serbo. D'altra parte, lavate e nettate 3 piccoli astachi vivi, e poneteli nel mortaio, pestateli fino a completo spappolamento; aggiungete la salsa rimanente, pestate ancora, e macinate bene colla testa del pestello, aggiungendo, alla manteca, dentro il mortaio, 4 tuorli ed un uovo intiero, di seguito; assaporite alquanto accentuato, anche con un po' di pepe di Caienna. Passate quella pasta mantecata, pel setaccio di fil di ferro, onde estrarne i frammenti delle carapaccie; quindi ripassate pel setaccio di crine (quello già impiegato per le carni dei pesci); raccogliendo il passato in una terrina che serberete al fresco. Durante questo frattempo, sgusciate i gamberi fluviali, per estrarne le code, che taglierete a piccolissimi dadolini, così pure tagliate nella stessa guisa le spugnuole o funghi ed i tartufi. Ponete le carni dei pesci in una terrina abbastanza ampia e capace; incorporateci, poco a poco, il passato d'astaco; aggiungete a questo miscuglio la dadolata di coda di gamberi, di spugnole o di funghi e di tartufi. Riempite con questo composto, ben amalgamato, un budello (oppure 2) di porco, ben nettato e lavato, come quello impiegato dai salumai per fare i sanguinacci oppure i coteghini; legateli, di tratto in tratto, se non lo volete tutto di un pezzo come un salsiccione, avendo cura di pungere il budello con la punta d'uno spillo, onde, facendoli cuocere, dare uscita all'aria ed impedire che si crepino. Ponete dell'acqua con poco sale in una navicella da pesci (munita del suo graticchio), per modo che giunga a metà livello della sua capacità; poneteci i salsicciotti e mettetela sul fuoco; appena il liquido accennerà a bollire, ritirate la navicella, sull'angolo del fornello, copritela, e lasciate continuare ad affogare i salsicciotti, senza bollire; 10 minuti basteranno; a questo punto, ritirate il recipiente dal fuoco, e lasciate così fino a completo raffreddamento. Fate in seguito sgocciolar i salsicciotti, asciugateli bene, ungeteli di burro e poneteli a rostire sulla gratella, dopo, però, averli messi, per precauzione, qualche minuto nel forno. Serviteli caldi.

---

(1) *Mr. Albert Chevallier, professore a Parigi d'arte cucinaria e redattore capo della* Cuisine de famille, *diretta da M.me Jeanne Savarin.*

Dei Gamberelli di mare e di fiume.

Sotto questo nome generico si comprendono due famiglie di crostacei decapodi dell'ordine dei macruri e delle quali i prototipi sono: il *Crangone comune* ed il *Palemone serrato*. Tra questi è compreso l'*Alfeo*, la *Caramota* ed il *Pandalo ornato*. I Francesi chiamano questi gamberetti col nome di *Salicoque*, *Crevettes* (la *grise* e la *bouquet*), ed il *Palemon*, che forniscono, oltre all'impiego così svariato negli antipasti o nei fuori d'opera (come già dicemmo specialmente nei Cespugli di gamberi) e nelle guarniture, delle vivande delicate, fritte, oppure le code in timballo all'indiana col Curry ed il riso a parte.

L'*Astacus fluviatilis* appartiene anch'esso ai decapodi macruri; abita i laghi, i fiumi, i ruscelli, i fossati e vari canali d'acqua dolce. Le sue pinze, inferiormente, sono di colore rossastro; si distingue per questo carattere dalle altre due specie, l'*Astaco longicorne* e l'*Astaco pallipede* le cui zampe sono biancastre nella parte inferiore. I gamberetti vengono detti *Ecrevisses* dai Francesi, se di fiume, *Crevettes* se di mare.

2052. — Gamberi alla Fittaiuola.

Prendete qualche dozzina di gamberi, fateli cuocere lestamente nel burro, con sale, pepe, una dadolata di carote, cipolla, sedano. Bagnate con un bicchiere di Marsala, lasciate ridurre qualche istante, indi aggiungete della panna bollita. Fate cuocere i gamberi per 15 minuti, impiattateli, e riducete la cozione, mischiandovi della besciamella a sufficienza, onde legare la salsa. Passatela per stamigna, burratela, e versatela sui gamberi.

2053. — Gamberi alla Marinaia.

Ponete un chilo di bei gamberi in un brodetto composto con vino bianco, mezza cipolla imbianchita tagliata a fette sottili, un mazzetto di prezzemolo guarnito, uno spicchio d'aglio, uno scalogno, sale e pepe. Fate cuocere i gamberi per 15 minuti, dopo di che ritirerete i legumi, eccetto la cipolla. Impiattate i gamberi, riducete la cozione, finchè sia appena sufficiente per salsare i gamberi. A questo punto levatela dal fuoco, burratela, e versatela bollente sui gamberi.

2054. — Gamberi alla Bordolese.

Preparate una finissima dadolata di cipolle, carote, sedani: fatela fondere nel burro. Fate cuocere vivamente i gamberi con burro; aggiungete il soffritto di legumi preparato, dello scalogno trito, un nonnulla di timo, lauro, sale e pepe di Caienna. Fate cuocere a coperto, ed all'ultimo momento aggiungete un bicchierino di buon cognac, del vellutato di pesce e poca confettura di pomidoro. Disponete simmetricamente i gamberi su d'un piatto; ultimate la salsa con burro e panna, e senza passarla, versatela sui gamberi.

2055. — Gamberoni di mare alla Siciliana.

Prendete la quantità che vi occorre di quei grossi gamberoni che a Catania chiamano « imperiali ». Sgusciateli, dopo averli fatti allessare per pochi minuti, dalla parte della coda, lasciandovi attaccato il busto, le zampette colle pinze, che terminerete di far cuocere ancora per pochi minuti in una saltiera con un fondo di legumi fini, ed un bicchiere di vino bianco secco. Avrete preparata, in contempo, una guarnitura di pane di spinaci, un

po' soda, che porrete su piatto d'argento rotondo, disponendo a corona, sulla bordura di spinaci, i detti gamberoni, terminando di riempire con una piramide di patate alla parigina, salsate i gamberi con salsa di tartufi.

2056. — Granchiesse all'inglese (*Crabes à l'anglaise*).

Cuocete due grossi granchi, collo stesso procedimento che gli astachi, apritene il cofano circoncidendolo dalla parte dell'inserzione delle zampe; svuotatelo, coll'aiuto di un cucchiaio, dalle carni molli e lattiginose, dividetele, assaporitele accentuatamente con sale, pepe, olio, aceto e mostarda; mescolateci un'eguale quantità di legumi cotti o marinati, tagliati come le carni dei granchi, ovverosia tagliati a dadini od alla giuliana, cioè: patate, fagiuolini, peperoni gialli, barbabietole, cetrioli e funghi in addobbo, legate l'apparecchio con della maionnesa; lavate i cofani dei granchi nell'acqua tiepida; sgocciolateli, riempiteli con la detta insalata già concia (o, meglio, con delle alghe della classe delle clorosporee che rassomigliano a foglie di lattughe (*Ulva lattuca*) e sono molto ricercate sulle coste inglesi come insalate marine); ponete i cofani, così bellamente guarniti colla detta riempitura, su d'una salvietta piegata e circondateli con della gelatina.

2057. — Soffiato di gamberetti alla Fiorentina.

Preparate un composto soffice per soffiato (*soufflé*), come di regola, con i seguenti ingredienti: mezzo litro di latte; 4 cucchiaiate di farina bianca; 50 gr. di burro; 8 tuorli d'uovo; 10 albumi battuti a neve; una cuchiaiata di reggiano grattato; assaporite leggermente con sale, pepe e noce moscata. Prendete un Kgr. di gamberetti di Sesto Fiorentino, scottateli, ricavatene la coda, e dei loro busti e gusci rammolliti fate del burro di gamberi. Stemperate la farina e il burro con il latte tiepido, quindi fatelo cuocere; rovesciatelo, dopo cotto, in terrina, aggiungendovi il burro di gamberi, una cucchiaiata di salsa di pomodoro, il formaggio grattato, i tuorli d'uovo ed in ultimo gli albumi montati a neve; e le code di gambero tagliate a lamelle. Imburrate una terrina e passatela alla fecola, rovesciateci dentro il composto e fate cuocere a forno regolare per circa 20 a 30 minuti.

Delle Squille, Cicale di mare e Sparnocchi.

Questi crostacei stomapodi, della famiglia dei *Scillari* o *Squillidi* (detti scientificamente: *Squille* o *Nautide marine; Squilla nautis* dei Latini; *Scyllare-Ours* dei Francesi), sono molto comuni nel Mediterraneo e nell'Adriatico, designati sotto il nome di *Cannocchi* o *Cannocchie*. I cuochi parigini le conoscono poco, soltanto l'impiegano i provenzali ed i marsigliesi nella confezione della *bouilla-abbaissa*, e le designano sotto il nome di *Cigales de mer*, di *Sauterelles de mer* ed anche di *Langostettes*. Infatti sono langoste in miniatura, e molto squisite, caratterizzate da 7 paia di zampe, di cui le due prime, vicine alla bocca, servono ad un tempo d'organi prensili e di locomozione. Le due zampe anteriori terminano a falcetti taglienti. Sono le cicale sempre gustose a mangiarsi, ma migliori assai quando, in certi mesi dell'anno (dalla metà di febbraio all'aprile), sono più polpute del solito, poichè racchiudono un cannello rosso, lungo il dorso, detto volgarmente *cera* o meglio *corallo*, il quale non è altro che il ricettacolo delle uova di quel crostaceo. La cicala è buona allessa, ned etra, con vantaggio, tagliata a pezzi, nella composizione di un ottimo *cacciucco*, di una *bouilla-abbaissa*

d'una *sburrita* od altra minestra di pesce; è eccellente sulla gratella, condita al pinzimonio, cioè con olio, pepe, sale e succo di limone. Alcuni, per renderle più saporite, le sparano lungo la schiena, le riempiono con un battutino di pangrattato, prezzemolo e odore d'aglio e condiscono il tutto al pinzimonio.

Il *Palemone* o *Sparnocchio* ha la forma d'un grosso gambero di mare, del peso comune di 50 a 60 grammi. È di sapore più delicato dell'aragosta, e, come questa, si ammannisce lessata, o in zemino ed anche fritto come si è detto per le cicale.

Eccellenti e delicati sono i così detti *Scampi* del golfo del Quarnaro, che divide la penisola Istriana dalle isole di Lussino e di Cherso, lungo le coste Dalmate. Si confezionano come le langostine.

Dei Molluschi.

Sono animali a corpo molle, non vertebrati; la maggior parte viventi nelle acque, raramente terrestri, salvo alcuni gasteropodi (lumache o chiocciole), che si dividono in cinque classi: *Cefalopodi*: cioè co' piedi attaccati alla testa (come: i polpi, le seppie, i calamaretti o totani, ecc.). *Gasteropodi*: cioè col ventre servente loro di apparecchio di locomozione (chiocciole, conche, patelle, caschi o buccini, volute, aliotidi, ecc.). *Lamellifranchi*: cioè col corpo protetto da lamelle o valve calcari (come: le ostriche, i foladi, le arselle, le cappe lunghe o manichi di coltello, le telline, ecc.). *Echinodermi*: cioè colla pelle a pungilioni (come il riccio di mare, l'oluturia, ecc.). *Celenterati*; a questa classe, non appartengono, di commestibili, che le *attinie*, dette *fidë de mâ* (vermicelli di mare) dai genovesi — per quanto poco note dalla generalità dei cuochi.

Della Loligine o Calamaretto.

Le loliggini (*Loligo*) appartengono all'ordine dei cefalopodi; vengono chiamati *calamaretti* sulle coste dell'Adriatico; *pulpatielli* nel Napoletano, *taûte* a Nizza e nella Provenza, dove ne sono ghiotti, e *totani* nella Liguria. I totani migliori sono i più piccoli, come quelli appunto dell'Adriatico, che sono anche più polputi e saporiti. I totani del Mediterraneo sono più grossi, tanto da arrivare al peso di tre ettogrammi, ma non sono così saporiti come quelli dell'Adriatico. I totani grossi sono sempre un po' coriacei, e quantunque si possano friggere come i piccoli, pure è preferibile apprestarli, in umido, ripieni, sulla gratella, ed in tutte le altre maniere usate per le seppie. Converrà, se grossi, batterli alquanto, per intenerirne le carni.

2058. — Calamai o Seppie con pomidoro alla Nizzarda.

Nettate e togliete l'osso o lamella a questi molluschi cefalopodi; lavateli bene in più acque, fateli sgocciolare ed asciugateli per bene. Preparate il solito battutino di prezzemolo, cipolla trita ed un poco d'aglio, e qualche erbuccia aromatica; fate soffriggere nell'olio fino di Nizza. Tagliate quei molluschi a fettuccine e poneteli con un po' di sale di cucina, in una casserola sul fuoco per fare sudare l'acqua, che getterete via; quindi travasate i pezzettini dei molluschi dentro il soffritto appena colorato. Fate rosolare i molluschi, ed appena d'un bel colore dorato aggiungete un po' di buon vino vecchio di

Bellet o della Gauda (oppure di Capri bianco) e lasciatelo sfumare. Tritate dei bei pomidori freschi, sbucciati e sgranati, ed aggiungeteli ai totani o seppie che siano, e lasciate crogiuolare, per circa un'ora, gustando se vanno bene di sale e di pepe. Alcuni v'aggiungono anche alcune olive nere in addobbo.

Qualora la vivanda riuscisse un po' asciutta, aggiungete un po' di brodo di pesce, oppure un po' d'acqua tiepida con conserva ottima di pomidoro. Perchè le seppie o totani devon essere servite col loro intingolo o tocchetto.

2059. — Totani in gratella.

Togliete ai totani la così detta *penna* (osso rudimentale, mentre invece l'hanno sviluppato e calcare le seppie), schizzateli fuori gli occhi; tagliateli i tentacoli filamentosi, lasciandoli il sacco e la testa; tritate quelli insieme con prezzemolo e mezzo spicchio d'aglio, mescolate questa tritatina con molto pangrattato, conditela con olio, pepe e sale, e servitevi di tal apparecchio per farcire il sacchetto dei cefalopodi di cui chiuderete la bocca con un aguzzo stecchino, che poi toglierete dopo la cottura. Conditeli con olio, pepe e sale e poneteli a cuocere sulla graticola (oppure friggeteli in padella). Serviteli caldi.

2060. — Seppie in Zimino alla genovese.

Spellate e lavate accuratamente un Kg. di seppie; quindi, dopo averle ben nettate ed asciugate, tagliatele a listerelle o fettuccie, e ponetele in casserola, sul fuoco, con olio, prezzemolo, sedano, cipolla ed aglio, il tutto finamente tritolato. Prendete due mazzi di bietole, toglietele la costa, lavatele, bislessatele, spremetele per bene, quindi aggiungetele — dopo averle tritate grossolanamente — alle seppie. In capo a 10 minuti circa di cottura, uniteci dei funghi secchi, — fatti rinvenire nell'acqua calda, quindi spremuti e tritati —; aggiungete, in ultimo, una cucchiaiata di farina, stemperata con qualche cucchiaiata d'acqua tanto da fare un po' d'intinto. Fate cuocere per un'ora, e servitele.

NB. — Con questo procedimento si possono anche ammannire i polipi o folpi, i totani ed altri molluschi.

2061. — Seppie co' piselli.

Fate una tritata con una cipolla, uno spicchio d'aglio e prezzemolo. Mettetela sul fuoco con olio, sale e pepe, e quando avrà preso colore, passatela pel colino, strizzandola più che potete. Rimettete sul fuoco il soffritto, e dentro gettateci le seppie (già nettate e lavate ed asciugate), tagliate a fettuccine; bagnatele, se occorre, con un po' d'acqua, e quando saranno quasi cotte, versateci i piselli che avrete tenuti in molle nell'acqua fresca.

2062. — Arselle alla Riminese.

Ponete in una casserola una cipolla tagliata a rotelle, del prezzemolo, timo, una foglia di lauro. Mettetela sul fuoco vivo; gettatevi dentro le arselle ben lavate e raschiate. A misura che s'aprono, ritirate a cadauna una valva, osservando l'altra, contenente il conchiglifero, se per caso vi fossero animaletti parassiti od altro corpuscolo malsano. Lasciate riposare l'acqua resa dalle arselle durante la cottura. Mettete in un'altra casserola un bel pezzo di burro, lasciatelo sciogliere, indi aggiungetevi un cucchiaio di farina che lascerete colorire leggermente. Aggiungete un pizzico di prezzemolo e dello scalogno trito,

indi versateci le arselle. Gustate con sale, e pepe, e bagnate coll'acqua resa dalle arselle nella prelessatura. Lasciate crogiuolare per 5 minuti, ed al momento di servire, spremeteci il sugo di un limone; legate il tutto con un pezzo di burro, e servite caldo.

2063. — Mitili alla marinaresca.

Scegliete, nella quantità, 5 dozzine di mitili vivi e sani, che strapperete, uno per uno, dai tentacoli che aderiscono alla carne, fateli sgorgare nell'acqua fortemente acidulata, lavateli con più acque e poneteli poscia a sgocciolare su d'un setaccio. Quindi ponetele in una casserola con un bicchiere di vino bianco, un mazzetto guarnito d'aromi ed uno spicchio d'aglio non sbucciato. Ponete la casserola su vivo fuoco, copritela col coperchio, avvertendo di farli saltare, di quando in quando, fino a che non siansi i mitili aperti; ritirate allora la casserola, passate la cozione pel setaccio in una terrina e lasciatela depositare. — Nel frattempo, tritate una cipolla, ponetela in una casserola, fatela soffrigere nel burro senza lasciarle prendere colore; bagnatela colla cozione dei mitili giù chiarificata, addizionatele un po' di vino bianco, oppure di brodo di pesce, un pizzico di pepe ed un pezzo di burro manipolato colla farina, onde legare leggermente la salsa; aggiungete allora i mitili a questa salsa, dopo avere tolto la metà delle conchiglie; incorporate un pezzo di burro al tocchetto, fatelo crogiuolare, fuori del fornello, fino a che il burro siasi completamente liquefatto; finite il tutto con un pizzico di prezzemolo trito, e versatelo in piatto profondo.

2064. — Mitili alla " polletta „ (*Moules à la poulette*).

Lavate e fate schiudere sul fuoco 6 dozzine di mitili bei vivi e sani dentro una casserola con 2 bicchieri di vino bianco asciutto. Distaccatene le carni dalle valve, mettetele in una casserola e lasciate deporre a parte la loro cozione, per quindi decantarla affinchè si chiarifichi. Tritate una cipolla, fatela sudare nel burro, senza lasciarla colorire; mescolatele 2 cucchiaiate di farina, che farete friggere per pochi istanti, rimestandola; bagnatela, poco a poco, con la cozione dei mitili chiarificata unitamente ad un poco di brodo; mescolate la salsa per legarla; fatela cuocere durante qualche minuto e poi passatela pel setaccio sui mitili spremuti dal soverchio umidore e, magari, precedentemente diguazzati in poco brodo per farne rilasciare qualche residuo terroso che potessero contenere. Accordate un bollore all'intingolo, mescolateci un pizzico di pepe di Caienna, legatelo con 2 tuorli d'uova sciolti; cuocete la lega senza bollori, spargetele sopra del prezzemolo trito, spremeteci anche il succo di un limone.

2065. — Mitili alla Bordelese.

Lavate con più acque 5 dozzine di mitili vivi e sani cui avrete strappato i tentacoli aderenti alle carni. Poneteli in una casserola per farli schiudere; facendoli grillettare sul fuoco durante qualche minuto. Tagliuzzate finamente, a giuliana, una cipolla, una carota, ed un pezzo di radice di sedano; mettete questi legumi in una casserola con un pezzo di burro, e fateli soffriggere in bianco; bagnateli con un po' di brodo che ridurrete a gelo; quindi versateci un bicchiere di vino bianco; concedete qualche bollore al liquido per legarlo con un pezzetto di burro manipolato con farina; aggiungete un pizzico di pepe di Caienna, un po' della cozione dei mitili chiarificata, e finalmente i mitili, dopo

averli privati della metà delle valve. Scaldate il manicaretto, senza bollori, durante 2 minuti, quindi versatelo su piatto caldo e servite.

2066. — Telline alla Napoletana.

Mantenete in acqua salata, per un'ora, le telline (*vongole*), affinchè socchiudano le valve del guscio, e si purghino, rigettando la poca sabbia che potrebbero contenere. Tritate finamente due spicchi d'aglio e qualche fronda di prezzemolo, fate soffriggere in casserola con olio abbondante, indi gettateci dentro le telline. Uniteci alcuni pomidori sbucciati, sgranati e tagliati a grossi pezzi. Spolverizzate con poco pepe, e lasciate cuocere finchè le telline si saranno aperte tutte. Servite, versando le telline su piatto e scartando quelle valve che fossero rimaste vuote.

Il Mussolo.

Quel mollusco bivalve che sulle coste Istriane è chiamato *Mussolo* è quello che i naturalisti chiamano *Arca Noæ* (Arca di Noè). È una specie di cozza, dal guscio alquanto irregolare e di color noce scuro. Non costituisce una specialità, come pretendono alcuni, per quei lidi, ma trovasi anche in tutto il mar Tirreno. A Napoli, chiamasi *Spera*, a Taranto, *Iavatone*. Però, in nessun luogo, come a Trieste ed in tutta la costa Dalmata ed Istriana, è tanto apprezzato e comune anche nelle cucine popolari. Generalmente lo si mette a cuocere sulla graticola, e lo si mangia con sugo di limone ed anche con un po' di pepe. È cibo però alquanto indigesto. Lo menzioniamo quale contributo al folklorismo cibario nostrano.

Degli Echini e del " Trepango „.

Agli echinodermi (cioè animali a « pelle spinosa ») appartengono i ricci di mare, del di cui « corallo », ossia delle ovaie, abbiamo già trattato negli antipasti, sia freddi che caldi; e finalmente abbiamo l'*oloturia indica* o *trepang* dell'Oceano Indiano.

Il Trepango.

Sotto questa denominazione indiana si ha l'*oloturia*, appartenente agli echinodermi, detta volgarmente « salsicciotto di mare », dalla sua forma comune con l'anduglia e le salamelle dei nostri pizzicagnoli, ma terminante, all'estremità capitale, con dei raggi come una stella di mare. Il *trepang* forma la delizia della cucina cinese. I buginesi e gli indigeni di Goran sono i principali loro pescatori, che vanno a scovarli nei loro paraggi di predilezione, nel fondo delle sabbie corallacee, a pochi metri di profondità della superficie del mare, principalmente nei pressi delle isole coralline dell'arcipelago indo-malese, da Sumatra alla nuova Guinea. I loro mercati principali sono Mocassar e Giava, per citare i più noti. Sorvoleremo sul metodo che impiegano i Goranesi per raschiare, salmistrare con calce viva ed acqua salata, affumicare le oloturie onde confezionare il *trepang*, che i mercanti Olandesi di Giava spediscono in Cina, sotto l'aspetto di salsicciotti

arrotolati, di poca suggestiva apparenza per noi Europei. I Cinesi distinguono non meno di 30 qualità di *trepang*, con relativi prezzi differenti, che vanno, specialmente per la qualità superiore, nota sotto il nome di *takker itam*, fino a 500 marchi il *pikul* (61 chil.), formato in media da circa 1100 oloturie. È da notarsi che i Cinesi ne consumano circa 100,000 *pikul* all'anno: di modo che quella gente, che ha fama di essere tanto economica e parca, spende una somma ingentissima per simili ghiottonerie. Col *trepang* i Cinesi confezionano delle nutrienti e gustose minestre (come quelle di nidi di rondine salangane da noi menzionate nelle minestre esotiche dell'Asia), e degli squisiti guazzetti o intingoli, che gli stessi Europei apprezzano per la loro digeribilità ed i Cinesi per altre qualità speciali — non ultima quella di essere afrodisiaci — che attribuiscono loro. Da poco tempo s'è cominciato a far venire de' *trepang* in scatole anche in Europa; se ne trovano già nei grandi magazzeni di « delicatezze » a Berlino ed Amburgo, e, ben presto, anche a Londra ed a Parigi si confezioneranno zuppe al *trepang*, come già si confezionano quelle con tartarughe dei mari indiani, e coi nidi di salangana. Egli è perciò che abbiamo creduto bene di citare anche questo echinoderma, onde i nostri cuochi evoluti ne conoscano le proprietà alimentari.

Dei Batracidi, ossia delle Rane.

Le rane appartengono ai rettili anfibii, e precisamente all'ordine dei batraci, e costituiscono colle testuggini, la serie edule dei rettili suscettibili di ottenere una certa quale considerazione culinaria. In Europa si conoscono due sole specie di rane eduli: la rana comune o meglio detta « esculenta » e la rana rossa o rana temporaria. Ambedue sono molto ricercate, quantunque vi siano popolazioni che rifuggono dal mangiarne, per un sentimento inesplicabile di ripugnanza. Però, nel Piemonte, nella Lombardia, nelle Romagne e nel Veneto, le rane sono molto pregiate, principalmente la rana comune. La rana rossa o temporaria si riscontra anche a grandi altezze, come pure abbonda nei luoghi palustri e nelle risaie. La carne di questo anfibio è tenerissima, molto bianca ed assai delicata, ed è principalmente indicata per gli stomachi deboli e per i convalescenti. È dunque un grande torto quello che hanno le varie popolazioni rifuggenti da queste carni così sane e digestive, che si prestano a confezionare molteplici vivande. I Francesi apprezzano poco le carni delle rane, e soltanto i Provenzali e i Linguadociani ne mangiano, e ne fanno commercio sui loro mercati, però apprezzano moltissimo le lumache. Probabilmente questa attribuzione di preferenza alimentare è di antica data, quando i Galli Narbonesi ne facevano il loro cibo favorito, e comparivano le rane sulle mense signorili, accomodate colla salsa verde, come pure le lumache, delle quali i Brettoni o Armoricani n'erano ghiotti, essendo stata anticamente la vivanda rituale dei banchetti jeratici dei Druidi, o sacerdoti d'Irminsul. In Italia, le rane furono sempre apprezzate, particolarmente nelle regioni summentovate. Anche a Roma, stando al trattato di Bartolomeo Scappi, le rane erano abbastanza pregiate, durante i mesi di maggio e di giugno, perchè mangiano le erbe tenerine dei cereali; però le più squisite sono quelle dei mesi di settembre e di ottobre, perchè — come afferma lo Scappi — essendovi, in quell'epoca, anche l'uva acerba, per l'agresto fresco, così, mentre dura l'agresto, le rane sono buone: tanto più che l'agresto nuovo serve per confezionare la loro salsa. Lo Scappi insegna persino a far crostate di fegati di rane ed altri simili pastelletti o boccatine, che formavano la delizia di S. S. Pio V. Ed a proposito della passione di quel Papa per le rane, lo Scappi, che fu suo cuoco segreto fin dal 1565, afferma come S. S. le preferisse fritte, con « *spigoli d'aglio prelessati et petrosemolo, pepe et sal trito sopra* ». Il Platina, nel suo trattato anteriore a quello dello Scappi, c'insegna a far minestre di rane senz'osso, cioè una minestra di *bische*, con polpa di rane, dove consiglia d'impiegare di preferenza il burro, anzichè l'olio, e di aggiungervi delle cipolline, erbette, mandorle peste e biscotto grattugiato. Come si vede le vivande di rane hanno dei notevoli precedenti.

2067. — Rane in umido alla Piemontese.

Prendete le coscie di 6 dozzine di rane belle grosse; ponetele da parte, ed il rimanente (salvo, ben inteso, le teste e le budella, ma compreso però i fegati privi del fiele e le uova se ve ne fossero) pestatelo nel mortaio, poi allessatelo onde ricavarne un ottimo

brodo che vi servirà in appresso. Ponete sul fuoco una casserola con 50 o 60 gr. di burro fresco ed un po' d'olio d'oliva; fateci stemperare i filetti ricavati da 2 acciughe salate, e ridotti a pezzettini, aggiungendo uno spicchio d'aglio e poche fronde di prezzemolo tritate; appena ottenuto il soffritto (5 minuti bastano) unitegli le coscie delle rane e 4 o 5 cappelle di funghi freschi (prataiuoli o cepatelli), tagliate a pezzettini ed infarinate, cospargendo il tutto con sale e poco pepe. Lasciate crogiuolare durante 10 minuti, rimestando col cucchiaio di legno; bagnate, di quando in quando, con alcune cucchiaiate di brodo di rane, mantenuto bollente. Terminato di cuocere, servite col suo intinto il manicaretto dentro piatto caldo, sul di cui fondo avrete preparato delle fette di pane fritte nel burro.

2068. — Rane alla Veneta.

Scorticate le rane, e ricavate da esse soltanto le coscie colla schiena; ponetele a diguazzare in acqua fresca per mezz'ora. Scolatele, infarinatele e fatele rosolare lestamente nel burro. Quando le rane avranno preso un bel colore, spruzzatele abbondantemente con vino di Piave o di Conegliano, aggiungete uno scalogno trito; fate cuocere le rane ancora per qualche istante. Prima di servire, levatele dal fuoco, e legate la salsa con un tuorlo d'uovo, ed il succo di un limone.

2069. — Rane alla Lombarda.

Prendete due o tre dozzine di rane vive, ponetele un istante nell'acqua calda per farvele morire; indi fatele diguazzare in acqua fredda per mezz'ora. Poscia, asciugatele e disponetele con le zampette incrociate sul dorso: infarinatele tosto, e ponetele a rosolare alquanto in una tegghia con burro. Bagnatele quindi con un decilitro di vino bianco secco, unendovi un battutino di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, un pizzico di funghi secchi rammolliti nell'acqua calda, sale, pepe ed un nonnulla di noce moscata. Lasciate crogiuolare fino a completa cottura, e servite a parte delle fette di pane fritto.

2070. — Rane in umido alla Emiliana.

Preparate le rane come di regola; fatele soffriggere con olio, aglio e prezzemolo triti; gustate di sale e pepe, e quando saranno leggermente soffritte, bagnatele con sugo di pomodoro, oppure aggiungeteci dei pomodori tagliati a pezzi. Lasciate cuocere le rane finchè la salsa sia di buon gusto.

2071. — Rane alla Fiorentina.

Dopo aver preparata come di regola la quantità di rane che vi occorre, asciugatele bene. Ponete sul fuoco una tegghia d'argento od in pirofila con olio di Lucca; quando questa incomincia a grillettare, buttateci dentro le rane infarinate; conditele con sale e pepe; quando saranno rosolate, versateci sopra delle uova frullate, condite anch'esse con sale, pepe e succo di limone, oppure con qualche goccia d'agresto. Quindi senza più rimestare, lasciate rassodare il tutto, e mandate la tegghia in tavola.

2072. — Coscie di ninfe rosee alla Galvani (1).

Scegliete la quantità di rane vive che vi occorrono, procurando di averle belle grosse con delle coscie ben nutrite e polpute. Spellatele, sventratele e scapatele come di regola; fatele cuocere nel vino bianco con qualche erba aromatica ed un po' di scalogno; quindi lasciatele raffreddare completamente nel loro brodetto. Diaccie che siano, ampu-

Fig. 89 — Coscie di ninfe rosee alla Galvani.

tate loro le sole coscie, che velerete con una salsa alla *Chaufroix* di color roseo, mediante l'addizione di una cucchiaiata di salsa di pomidoro e una presa di paprica. Disponetele, in bella guisa, sul fondo di una elegante coppa di cristallo trasparente e ben adorna, contenente una gelatina piuttosto liquida e ben chiarificata (*V. figura 89*).

2073. — Timballo di Crema di rane alla Gonzaga (2).

Abbiate pronto: Gr. 400 polpa di coscie di rane; una cucchiaiata di besciamella; 2 decilitri di panna doppia; una cucchiaiatina di passato di funghi; un bianco d'uovo (abbondante), sale e noce moscata. Con questi ingredienti ammannite una farcia che monterete colla panna suddetta, lavorandola vivamente come di regola.

Con questa farcia incamiciate uno stampo a cono, già decorato con tartufi e pistacchi, procurando che la farcia aderisca esattamente in modo che la superficie sia liscia quando si sforma. Il centro riempitelo con ostriche e tartufi; legate con una suprema ridotta. Coprite il composto colla medesima farcia e cuocetelo in bagno-maria per una buona mezz'ora. Appena lievemente raffreddato, versatelo su piatto ove avrete preparato un pic-

(1) *Luigi Galvani, celebre medico e fisico di Bologna (1747-1798), scoprì l'elettricità animale, sperimentando sulle rane.*

(2) *I Gonzaga erano signori di Mantova, ricca di paduli e, conseguentemente, di rane.*

colo rialzo di riso, circondatelo con piccolissime tortelette ripiene di code di gamberi, irrorate con salsa dei gamberi stessi cotti alla Bordolese. Salsate il timballo leggermente con suprema all'aroma di funghi e con la cozione d'ostriche. Servite, in salsiera a parte, della suddetta suprema.

2074. — Medaglioni di rane alla Veronese.

Ammannite una farcia di rane come quella esposta nella « Crema di rane alla Gonzaga »; unite a questa dei piccolissimi dischetti di carote tenere, di tartufi tagliati col tubo a colonna; indi ritagliate, dello spessore di un millimetro, dei quadrettini di pistacchi e code di gamberi pure tagliati a dischetti; con questo apparecchio formate un bodino o cotechino, del diametro poco più di un pezzo da cinque franchi, che arrotolerete nella carta detta pergamena; legatelo alle due estremità terminali; cuocetelo adagio in un fondo chiaro di gelatina.

Appena raffreddato, tagliatelo a fette, dello spessore d'uno scudo d'argento. Velate i dischetti con gelatina chiara. Sopra un rialzo di 2 cent., fatto con riso oppure con burro, voi porrete uno stampo a cono, composto d'insalata di gusto un po' forte e piccante; piazzate in giro i medaglioni e contornate la base con dei crostoni di gelatina.

Delle Chiocciole o Lumache.

Ai Gasteropodi (cioè animali che camminano sul ventre, ossia che fanno piede del ventre) appartengono le chiocciole o lumache col guscio, delle quali già parlammo nei *Fuori d'opera caldi*, trattando delle *Chiocciole alla borgognona*, perciò è inutile ripeterci. Ricordiamo che le chiocciole non solo fornivano vivande prelibate agli antichi Romani ed ai Galli Armoricani o Brettoni, ma a varî popoli arcaici, come quel mollusco che, nelle prime epoche geologiche della comparsa dell'uomo sulla terra, era di facile ed innocua presa, al pari di alcuni bivalvi ed altri testacei nonchè dei crostacei e simili. Nei trattati italiani, sopratutto dello Scappi, vi sono enumerate molte vivande di chiocciole, che piacevano molto a S. S. Pio V, specialmente le lumache fritte con salsa verde a base di menta.

2075. — Chiocciole alla milanese.

Fate bollire per mezz'ora, con acqua ed un pizzico di soda, delle lumache, cui avrete tolto l'opercolo di chiusura. Scolatele, sciacquatele nell'acqua fredda, indi cavatele dal guscio. Lavate le lumache diverse volte, e la medesima operazione la praticherete ai gusci, che dopo porrete a scolare. Con burro e lardo tritato fino, fate soffriggere leggermente una cucchiaiata di cipolla fina. Aggiungetevi le lumache, ed un tritume composto di mezza carota, un ramoscello di sedano, due spicchi d'aglio, 5 o 6 grani di semi di finocchio, prezzemolo ed una foglia di salvia. Gustate con sale, coprite la casserola, e fate cuocere fin che le lumache abbiano perduto la loro umidità. A questo punto bagnate con un buon fondo di vitello, ed un piccolo mescolo di salsa spagnuola. Lasciate cuocere le lumache per due ore circa, indi lasciatele raffreddare. Versate un po' di salsa nei gusci e riempiteli con una lumaca. Pestate nel mortaio un pezzo di burro con un pizzico di prezzemolo,

uno di cerfoglio, due spicchi d'aglio, mezza dozzina di noci, sale e pepe. Passate per setaccio, e con questo burro ricoprite le lumache. Qualche istante prima di servire, ponete le lumache su fuoco vivo, e servitele ben bollenti.

2076. — Pasticcio di chiocciole.

Nettate prima convenientemente le chiocciole e date loro una scottatura in acqua leggermente acidulata; scolatele, mettetele a stufare in un tegame con del buon fondo di manzo in umido ed una cucchiaiata di pomodoro, aggiungete uno spicchio d'aglio ed un mazzolino aromatico, una cipolla chiodata con 2 garofani ed un pezzetto di pimento.

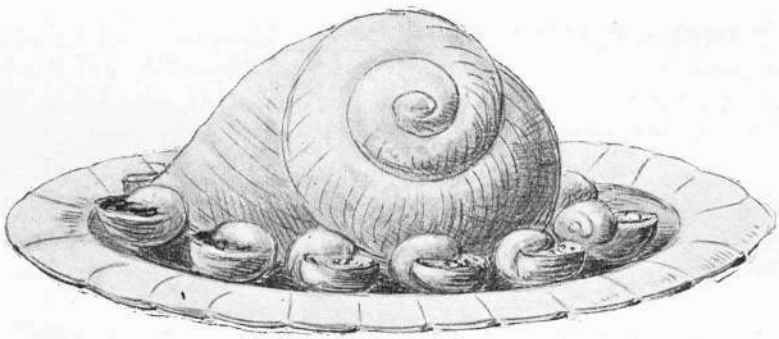


Fig. 90 — Pasticcio di chiocciole.

Preparate una cassa o torta da pasticcio di pasta sfogliata (ossia un disco circondato da una striscia di pasta) e fate cuocere in forno. Voltate uno stampo a cupola, o preferibilmente di forma elicoidale come il guscio d'una chiocciola; imburratelo, e sopra di esso adagiate un foglio fatto di ritagli di sfogliata; indoratelo, e con dei maccheroni già imbianchiti, disegnate le volute d'una grossa lumaca; cuocetelo di color biondo. Ritirate tutti gli odori dalle chiocciole, mescolate loro un pezzetto di burro fresco, riempitene la focaccia e ricopritela con la calotta elicoidale. Servite contornando il piatto con lumache cotte alla Borgognona, come accennammo nei *Fuori d'opera caldi* (*V. figura 90*).

2077. — Chiocciole alla Sarda.

In Sardegna abbondano delle piccole lumache dette *monze*, che si trovano di preferenza tra i vigneti come i *sciôsi* dei Veneti; la loro cucinatura, benchè semplice, merita di essere menzionata.

Togliete l'opercolo di chiusura a delle lumache, lavatele in più acque, ma senza cavarle dal guscio. Ponete in un tegame abbondante olio d'oliva, un pizzico di prezzemolo, due spicchi d'aglio triti e le lumache. Lasciatele cuocere a fuoco lento per circa mezz'ora, badando di spruzzarle con vino bianco appena cominciano a soffriggere; condite con sale e pepe, e legate con una manciata di pane grattato fine. Servite le lumache nei loro gusci, salsando con quel poco di fondo che sarà rimasto nel tegame.

2078. — Ciôni o Cantarelli alla Nizzarda.

Queste lumache, di un colore bruno dorato, si trovano tappate, col loro opercolo bianco (perciò dette anche *tappat* dai nizzardi, che le chiamano *cantarèu*), nei terreni coltivati ad olivi, e vicino alle radici dei

medesimi; il gasteropodo è di color nericcio, ma cotto è di sapore superiore a qualsiasi altra lumaca, compresi i *sciôsi* e le *monze*. In Toscana gli chiamano *ciòni*, perchè emettono un piccolo crepitìo quando vengono colti, appena escono dai loro buchi sotto terra, colla pioggia.

Per quanto concerne il loro ammannimento e cottura, procedete come per le precedenti alla Sarda, soltanto che i ciòni vanno cotti in padella larga e coll'aggiunta di pomidoro freschi sbucciati, sgranati e tritati, oltre al vino bianco, alla grattonata di pane per legarli, come si è detto per le precedenti. Vengono servite, nei loro gusci, col loro intingolo di pomidoro. Lo stesso dicasi per i *sciôsi* o lumache chiuse dei vigneti.

2079. — Lumache alla veronese.

Prelessate in acqua bollente delle grosse lumache dette dai veronesi *bugoni*. Lasciate bollire finchè il gasteropodo possa facilmente essere fatto sortire dal guscio. Quando le lumache saranno sgusciate, lavatele in più acque; lasciatele sgocciolare, ed asciugatele fra due lini. Infarinatele leggermente, grillettatele nel burro; bagnatele per metà con vino bianco di Piave, e per metà con brodo. Condite con sale e pepe: aromatizzate con mazzetto guarnito, scalogno e funghi tritolati, e lasciate cuocere il tutto per un'ora e mezza. Togliete il mazzetto guarnito. Legate la salsa con dei tuorli d'uovo, e senza più lasciarle bollire servite le lumache ben calde.

2080. — Lumache a zimino senza guscio alla genovese.

Lessate, sgusciate e lavate le lumache in più acque, per toglier loro la loja mocciosa. Tritate uno o due spicchi d'aglio (a seconda della quantità di lumache impiegata), una cipolla, un po' di rosmarino e di origano (*cornabûggia*) e fronde di prezzemolo; fate rosolare questi ingredienti, durante 4 minuti, in casserola, con olio e sale; quindi gettateci dentro le lumache ben asciugate; e, dopo 5 minuti di cottura, uniteci dei pomidoro freschi, sbucciati, sgranati e triti, oppure conserva dei medesimi, con funghi secchi fatti rinvenire in acqua tiepida poi spremuti e tritati; accordate altri 4 o 5 minuti di cottura, aggiungete un bicchiere di vino bianco, due prese di pepe e lasciate crogiuolare per un'ora.

2081. — Chiocciole alla Maggiordomo.

Fate bollire, per 10 minuti, con acqua ed un pizzico di soda, un chilogrammo di belle chiocciole, indi colatele. Levatele dal guscio, pulitele bene sciacquandole per diverse volte con acqua fresca ed aceto. Ponetele ad asciugare su d'un pannolino. Soffriggete leggermente, nell'olio, qualche spicchio d'aglio, aggiungete due acciughe e del prezzemolo fino, evitando che l'aglio abbia da prendere colore. Uniteci le chiocciole e bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco che lascierete ridurre quasi completamente. Ribagnate con del fondo bruno e con un mescolo di salsa spagnuola, aggiungete un pizzico di funghi secchi triturati, sale, pepe, e cuocetele per un'ora e mezzo. Servitele calde.

2082. — Lumache alla cettese (1).

Dopo aver prelessate e sgusciate le lumache, lavatele con varie acque, indi fatele cuocere convenientemente con acqua fredda, sale, timo e lauro. Fatele poi rosolare con

(1) *Cette, città marittima di Francia.*

burro, ed una dadolata di prosciutto. Nel frattempo pestate dei gherigli di noci nel mortaio (in ragione di 100 grammi per 200 lumache), 2 o 3 biscotti, due acciughe ben dissalate e disliscate, uno spicchio d'aglio, ed un pizzico di prezzemolo. Aggiungete questo battuto alle lumache, e fatele cuocere a coperto per circa mezz'ora, bagnandole con sugo di vitello, o semplicemente con acqua. All' ultimo istante, legate la salsa con due tuorli d' uovo e senza più lasciarle bollire servite le lumache in legumiera ben calda.

NB. — Volendo, si possono servirle anche nel loro guscio.

Delle Testuggini e della Terrapena.

Le tartarughe o testuggini appartengono ai Rettili, e precisamente ai Chelonidi. Benchè le testuggini di mare fossero favorevolmente note agli antichi quali fornitrici di carni eduli, pure l'uso di servirsi delle testuggini per far vivande, in Europa, può dirsi essenzialmente moderno, come diffusione, specialmente nelle cucine anglo-americane, quantunque siano stati primi gli Italiani a far vivande di tartaruga.

Infatti nel libro X del trattato di Bartolomeo Sacchi detto il *Platina: De honesta voluptate* (1473), già insegna a far *Potaggio* ed altre vivande di tartaruga marittima. Bartolomeo Scappi, nel suo trattato: *Dell'arte di cucinare* (lib. VI, cap. 168) insegna a cucinare le testuggini palustri in potaggetto, e quelle terrestri, specialmente per uso dei Certosini, conciossiachè la loro regola le assimilava ai pesci. Come, pure, nello stesso trattato dello Scappi trovasi, al cap. 180 del libro V, il modo di fare pasticci in cassa di tartarughe di mare e di terra. Da ciò si vede che anche i cuochi italiani furono precursori degli inglesi e di altri popoli Europei nell'apprestare vivande di tartaruga di mare.

Nel 1752, l'ammiraglio inglese Anson portò a Londra la prima tartaruga viva di mare che venne poi cucinata, dopo essere stata esposta in una grande tina all'ammirazione del pubblico.

Le vivande di tartaruga di mare, da quell'epoca costituirono sempre delle specialità inglesi ed americane. Le migliori testuggini marittime provengono dall'Oceano Indiano. È particolarmente pregiata la testuggine franca (1), o testuggine verde; ma anche in Europa, nel Mediterraneo e nell'Oceano, vivono delle testuggini, particolarmente la Sfargide liuto, la Sfargide coriacea, e la Carretta che s' incontra nel mare Jonio e nel Mediterraneo, tra le coste Sicule e quelle delle isole dell'Arcipelago greco. Però, se queste ultime sono abbastanza buone, non hanno il pregio delle prime menzionate, e particolarmente di quella piccola tartaruga detta *Terrapena*, molto stimata dagli Americani che la designano sotto il nome di *Diamond back* (dorso a diamante). Quest'ultima testuggine è comune specialmente nei mari dell'America del Nord.

2083. — Natatoie di Testuggine con Madera.

Prendete le natatoie d'una testuggine verde (Testuggine franca); fatele cuocere per due ore, procedendo come si è detto per la zuppa di tartaruga all' Inglese nelle *Minestre Esotiche*. Bragiatele quindi con un fondo di legumi, bagnandole con un decilitro di vino Madera. Cotte che siano, disossatele, disponetele su piatto e salsatele col loro fondo, passato, ridotto e legato con arrow-root.

2084. — Intingolo di Terrapene alla Maryland.

Scegliete 2 o 3 terrapene o terrapine vive (ne esistono di queste piccole e gustose tartarughe oltre che nell'America del Nord anche in Germania ed in Polonia), di quelle

(1) *La testuggine franca proviene dall'America del Sud, specialmente dal Messico, e fornisce quel grasso verde* (green-fat), *tanto degustato, sopratutto dai gastronomi inglesi ed americani, come dicemmo nelle* Zuppe di tartaruga.

che gli Americani di Annapolis designano sotto il nome di *diamond baks* (cioè a dorso formate con tanti prismi cornei, faccettati e brillanti a guisa di diamanti). Gettatele nell'acqua bollente e ritiratele subito per scagliarle, grattandone l'epidermide; fatele in seguito cuocere nell'acqua salata durante mezz'ora; sgocciolatele, spaccatele e dividete le carni a pezzi dopo avere soppressa la testa e le zampe. Ponete quei pezzetti in una casserola con del burro ed un mazzetto guarnito; fateli rosolare, assaporateli d'alto gusto, cioè con spezie forti, e cospargeteli con una cucchiaiata di farina e versateci della panna fino quasi al loro livello; fate bollire il liquido rimestandolo; 4 minuti dopo, versateci un bicchiere di vino di Xeres (detto *sherry* dagl'Inglesi). Dopo 8 a 10 minuti, ritirate la casserola dal fuoco, e legate la salsa con 4 tuorli d'uovo diluiti; incorporateci, in fine, 150 gr. di burro diviso in bocconcini; togliete via il mazzetto, disponete il manicaretto o intingolo sul piatto, e spargeteci sopra del prezzemolo verde finamente trito.

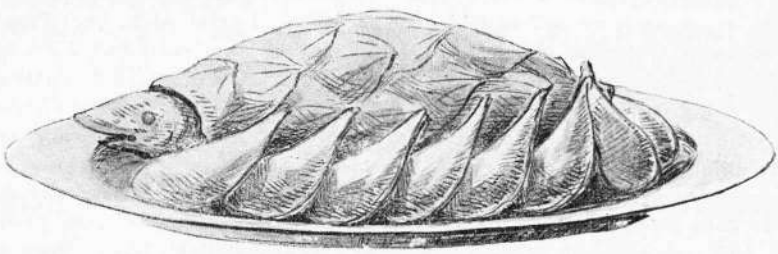


Fig. 91 — Costolette di testuggine alla Creola.

2085. — Costolette di testuggine alla Creola.

Tagliate dalle due carapaccie di una testuggine di mare, già cotta, delle costolette, per mezzo di apposito taglia-paste costolettiforme. Concentrate mezza bottiglia di vecchio Marsala e mezzo bicchiere di Cognac; aggiungete mezzo litro del liquido di cozione della testuggine e quando il tutto sia ristretto a mezzo gelo, incorporateci un pezzo di burro fresco, il sugo di due limoni ed una pizzicata di erboline aromatiche fresche, di recente tritolate. Drizzate le costolette intorno ad un timballo di riso cotto alla creola — nel brodo di pesce — e già sformato sul piatto di servizio in forma convessa semiovoidale, imitando, con besciamella concentrata spinta col cornetto, le scaglie squamose della carapaccia della tartaruga; salsate le costolette, e servite. A seconda della stagione e dei mezzi cui dispone il cuoco, si può aggiungere alla salsa una bella affettata di tartufi bianchi, simulanti le scaglie della carapaccia della testuggine (*V. figura 91*).

2086. — Terrapena all'Annapolis.

Gettate, vive, le terrapene nell'acqua che bolle e lasciatele cuocere finchè se ne distacchi l'epidermide da ogni parte del corpo. Toglietele allora dall'acqua, nettatele col coltello dalle scaglie, raschiando in ogni senso; asciugatele con un lino ed infine mettetele nuovamente a bollire in un fondo di cottura oppure in un zimino formato con acqua

salata, vino bianco, mazzetto aromatico ed un pimento. Scolate le terrapene un'ora dopo che cuociono; separatene le parti, eliminando il fiele, la testa e le zampe; riponete il fegato e le uova. Tagliate il resto in pezzi e mettetelo in casserola con burro fresco ed una cucchiaiata di rosso; bagnate con vino di Capri secco ed un bicchiere di vecchio Marsala. Fate lentamente bollire, cospargete di erboline tritate; aggiungete il fegato e le uova; legate il fondo (un quarto d' ora dopo) con tuorli d' uova; servite in casserola d'argento.

2087. — Tartarughe alla maremmana

Decapitate 3 o 4 tartarughe di maremma; lasciate completamente sgorgare il sangue; disarticolate o segate il loro guscio per ottenerne le carni. Disquamate le estremità alla fiammata; nettatele, paratele, così pure le rimanenti carni, gettando via l'intestino, il fiele, ecc. (però se la testuggine è femmina ed avesse le uova, tenetele in serbo, che serviranno per legare la salsa) e fatele a pezzi. Ponete a soffriggere questi pezzi di tartaruga, ottenuti con buon olio d'oliva e 3 spicchi d'aglio ed un pugillo di prezzemolo triti, finchè non siano venuti di un bel colore dorato; aggiungete, a tal punto, sale, pepe e salsa di pomidoro; lasciate cuocere fino o cottura completa. Ritirate i pezzi di tartaruga, e nel loro intingolo (legato colle uova suddette) fate cuocere dei pisellini freschi, allungando l'intinto, di quando in quando, con qualche ramaiuolo di brodo di pesce, oppure d'acqua. Cotti i piselli, uniteci i pezzi di tartaruga, e servite, dopo pochi istanti, il manicaretto ben caldo.

FINE DEI PESCI

AGGIUNTE.

328 *bis.* — Risi e luganighe.

Al riso cotto in brodo aggiungete delle salsiccie intere — specialmente di quelle di Treviso (calcolandone una per persona), un grumolo di cavolo cappuccio, prelessato e tagliato alla contadina, e poche rape, pure imbianchite e tagliate a dadi; fate soffriggere nel burro. Poco prima di levare il riso dal fuoco, aggiungete due cucchiaiate di reggiano per legare e dar maggior sapore alla minestra.

368 *bis.* — Minestra di fave alla romana.

Come i ceci nelle altre regioni, così le fave costituiscono l'ingrediente principale per la tradizionale minestra o zuppa che si usa mangiare a Roma nel giorno dedicato alla « Commemorazione dei defunti ».

Ponete, almeno 48 ore prima, ad ammollire nell'acqua un Kgr. di fave secche ben scelte; fatele cuocere — dopo averle messe in pentola adatta con acqua fresca, sale e qualche granello di pepe — quasi completamente. Nel frattempo, raschiate e pulite 500 gr. circa di cotenna di maiale, che avrete prelessata; quindi risciaquata, e poi tagliata a quadrettini di 2 a 3 cent. di lato; così, pure, preparerete un battutino con 200 gr. di prosciutto grasso e magro, oppure di ventresca (pancetta), unito a prezzemolo e poche foglie di maggiorana, che farete soffriggere, aggiungendo due o tre piccole cipolle tagliuzzate; e quando queste saranno anch'esse colorite, vi aggiungerete un po' di pomodoro fresco spappolato, oppure un po' di conserva. Lasciate cuocere alquanto, quindi aggiungete le cotenne e circa 5 litri d'acqua; fate bollire fino a mezza cottura, poi sgocciolate le fave, aggiungete anche queste; gustate di sale e completate la cottura d'ogni cosa; versate nelle scodelle sopra fettoline di pane tostate. Se come si usa da taluni, vi si volesse aggiungere delle bietole trite, occorrerà di mettere, nel battuto, invece di cipolle, un paio di spicchi d'aglio.

385 *bis.* — Brodetto d'anguilla alla marinara.

Prendete 10 a 12 piccole *verze,* sbarrazzatele dalle foglie più grosse, lasciando soltanto il cesto o grumolo bianco; praticate un taglio in croce sul torsolo reciso dal gambo, affinchè possano cuocere più facilmente; ponetele in una teglia con due bicchieri d'acqua e lasciate bollire su vivo fuoco durante un quarto d'ora. Gettateci dentro 2 Kgr. d'anguilla piuttosto grossa, tagliata a pezzi (salvo la testa e la coda inutilizzabili) e condite con sale e molto pepe. Coprite la teglia con coperchio di coccio, per modo che prema sulle verze e lasciate continuare la bollitura, rimestando, di quando in quando, affinchè le verze si capovolgano ed i rocchi d'anguilla vadano sotto, senza però che si spappolino. La cottura si terminerà dopo un'ora o poco più. Servite questo brodetto su larghe fette di pane, come per il caciucco livornese.

497 *bis.* — Minestra di riso col trepango.

Il trepango o *oluturia marina* (Vedi *Echinodermi* nei *Pesci di mare*) costituisce una delle migliori guarniture condimentali del riso cotto alla moda cinese o giapponese, dopo i nidi di rondini salangane. Il trepango si sostituisce al pesce *Tary*, dopo averlo fatto rinvenire nell'acqua tiepida (essendo esseicato il trepango come il budello di alcuni pesci, p. e., del merluzzo e del pesce tamburo), e posto in guazzetto con *sohya* ed altri pimenti. Serve a condire il riso, anche bollito, come si pratica col cibreo o *ragout* comune.

531 *bis.* — Maccheroni co' broccoli alla siciliana.

Lessate in acqua salata dei broccoli oppure dei cavoli fiori; a metà cottura, tagliateli a fettoline, e friggeteli in olio d'oliva. Nel frattempo fate bollire i maccheroncini ed a metà cottura scolateli. Versate sulla pasta l'olio nel quale vennero cotti i broccoli con formaggio (caciocavallo od altro piccante) grat-

tagiato, e rivoltateli per ben condirli. Irrorate l'interno d'una teglia o saltiera con l'olio rimasto dei cavoli, e cospargete il fondo del tegame con formaggio; quindi stratificate i maccaroncelli, alternandoli con degli strati di cavoli fritti e formaggio, e così continuate fino ad esaurimento del materiale. Mettete il recipiente su fuoco tenue e coprite con ceneri calde il coperchio, e così, tra due fuochi, lasciate grattinare lentamente. Serviteli caldi.

541. *bis.* — Maccheroni dei Cavalleggeri.

Questa formola — ricavata dall'interessante libro del dott. V. Agnetti: La nuova Cucina delle specialità regionali — *è una specialità della trattoria, così detta dei « Cavalleggeri », che esiste a Livorno, sul viale Margherita in riva al mare, fra i RR. Bagni Pancaldi e l'Eden, ed è rinomata specialmente per l'ammannimento dei suoi maccheroni, che è sempre stato un segreto, e che il prefato autore ci ha svelato. Questo segreto consiste in una pomata od unguento speciale che contribuisce a condire i detti maccheroni, e che viene conservato in vasetti speciali, anche durante tutto l'inverno.*

La composizione di questo unguento è la seguente:

Prendete 500 gr. di grasso dalla culatta di uno o più capponi reali; lavate questo grasso due o tre volte nell'acqua fresca, tagliatelo a pezzetti, aggiungeteci 10 noci sbucciate, scelte tra le più bianche e le più sane, pestate nel mortaio e messe a rinvenire nell'acqua tiepida; mettetelo su fuoco moderato con poca acqua e con poco sale. Quando il tutto sarà ben disfatto, passatelo per lo staccio.

543 *bis.* — Pasticcio di maccheroni alla ferrarese.

Preparate la pasta frolla almeno due ore prima di ammannire il pasticcio, affinchè possa riposare alquanto. Dosi: 350 gr. di farina; 160 gr. di zucchero; 110 gr. di burro e 50 gr. di strutto; 3 tuorli d'uovo, 3 gusci d'acqua e poca rasura di buccia di limone per odore. Fatta la pasta, come di regola, lasciatela riposare almeno due ore. Preparate, frattanto, il ripieno, cioè: 5 ettogr. di maccheroni di Napoli (a pareti spesse e dàl foro piccolo); prelessateli e tirateli asciutti colla foratina; passateli in sugo di stracotto (senza pomidoro e con solo soffritto di cipolla); ed in questo sugo cuocete pure, dopo averle scottate, due piccole cervelle di vitello (oppure 3 di porco o 4 di agnello) ed un pugillo di funghi o meglio 60 gr. di tartufi crudi e le rigaglie di tre polli.

Quindi componete una besciamella, come di regola (Vedi *Salse bianche*), con panna, e condensate come una crema pasticciera. A questa aggiungerete 80 gr. di reggiano grattuggiato e odore di noce moscata. Quindi passate ad incamiciare lo stampo per pasticcio o timballo — ben imburrato nelle sue pareti interne —, con una sfoglia sottile di pasta frolla. Sgrondate i maccheroni dal troppo sugo; stendetene uno strato che condirete con buon grana reggiano (« da cappelletti »), ed uno strato di besciamella, insieme a rigaglie di pollo, cervella, ecc. Così procedete ad un altro strato di maccheroni e condimenti, fino a che avrete roba, e colmate il timballo. Ricoprite con una sfoglia che salderete agli orli. Ponete nel centro un bel fiocco di pasta dorato con tuorlo d'uovo e mettete a cuocere in forno caldo.

557 *bis.* — Pappardelle di magro alla cacciatora.

Prendete 4 o 5 arzavole (uccelli di palude simili a piccole anitre, *sarcelles* dei francesi); gettate via la testa, la stizza (sopraculo dei volatili) e gl'intestini; ponetele a cuocere insieme a sedano, carote, gambi di prezzemolo e tanta acqua quanto basti per cuocere 7 ad 8 ettogr. di pappardelle. Appena cotte le arzavole, disossatele e tritatele colla lunetta, insieme ai fegatelli e ventrigli, (svuotati e spellati internamente della mucosa), che avrete cotti colle arzavole. Fate quindi una pastella di 8 uova, e 750 gr. di farina, spianatela e tagliatela a striscioline in forma di pappardelle o lasagne. Cuocete queste paste nel brodo delle arzavole, sgrondatele, e conditele con burro e formaggio reggiano grattato.

770 *bis.* — Supplì di riso alla romana.

Fate un risotto in bianco, cuocendo il riso dentro del brodo (500 gr. di riso per un litro di liquido, per ottenere 12 « supplì »), che riesca piuttosto denso. Conditelo con pezzetti di fegatini di pollo, o con altro intingolo o raguttino di fegato di manzo o di porco; aggiungete 50 gr. di provolone grattato, 3 tuorli

d'uovo, sale, cannella ed un po' di buccia di limone grattugiata. Impastate ed amalgamate l'apparecchio e dividetelo in 12 porzioncelle, in forma ovoidea allungata, o come rocchettini. Involgeteli nel pangrattato, quindi friggeteli in padella con strutto oppure con olio fino d'oliva. Serviteli su piatto con salvietta piegata e ciuffi di prezzemolo fritto per adornamento.

818 *bis.* — Zeppole alla napoletana.

Ponete a bollire in casserola 4 ramaiuoli d'acqua e mezzo bicchiere di marsala od altro vino bianco generoso (malvasia di Lipari, vino santo di Trani, ecc.), poco sale e poco pepe; quando bollirà forte, versateci dentro 700 gr. di farina e tramenate incessantemente col mestolo fino a che il composto si stacchi da sè dalla casserola. Versate questa polentina sulla spianatoia untata d'olio, e così bollente lavoratela fortemente con tre o quattro uova, fino a che si raffreddi. Fatene delle ciambelline che porrete a friggere nello strutto oppure nell'olio bollente, ma abbondante; avvertendo che, appena sentito il primo calore, ritirerete di tratto in tratto la padella per attenuare la forza termica della frittura, e punzecchiando un pochino le ciambelle, procurerete, rimettendo la padella sul fuoco, che il calore le compenetri internamente. Servitele, calde, dopo averle disuntate su carta bibula, e spolverate — se credete — con zucchero al velo.

819 *bis.* — Panzerotti napoletani.

Tagliate a piccoli pezzetti una o due mozzarelle (provature di bufala), secondo il numero di panzerotti (specie di tortellini) che vorrete fare; salate lievemente questi pezzetti e legateli immergendoli in due uova frullate. Impastate quindi un Kgr. di farina con 50 gr. di zucchero ed il residuo delle uova impiegato per la legatura delle mozzarelle, un ramaiuolo d'acqua calda, sale e pepe. Tiratene una sfoglia sottile, senza punto infarinarla; quindi coll'asportapezzo rotondo (oppure con un bicchiere capovolto) tagliate tanti dischi di pasta, in cadauno dei quali porrete 2 o 3 pezzetti di mozzarella. Chiudete i dischi, piegandoli in due e saldatene bene gli orli della pasta con chiara d'uovo; friggeteli, su fuoco moderate, con molto strutto. Serviteli caldi.

819 *tris.* — Pizzelle alla napoletana.

Stemperate 500 gr. di fior di farina in acqua sufficiente per ottenere un impasto morbidissimo; assaporite con pepe e sale; aggiungete 2 tuorli d'uovo; lavorate questa pasta finchè non produca le bollicine; allora poneteci le due chiare d'uovo montate a neve. Friggete a cucchiaiate, entro ciascuna delle quali avvolgerete, prima di versarla in padella, un pezzetto di prosciutto magro oppure d'acciuga, a scelta, se di grasso o di magro; friggete come di regola e servite caldo.

860 *bis.* — Frittelle di raveggiuolo alla veneziana

Prendete del raveggiuolo (specie di cacio tenero schiacciato, o latte rappreso, ma non assodato come il cacio) ottimo; ponetelo in casserola con poco sale, poca cannella e reggiano grattugiato, un po' di buon sugo di carne, e 3 o 4 tuorli d'uovo; fate fondere il tutto ed amalgamare insieme, riducendolo a guisa di ricotta; aggiungete un bel pezzo di burro. Prendete delle ostie, inumiditele leggermente, ponete su ciascuna un poco del suddetto apparecchio e componete tanti boli o polpettine « in camicia », che passerete nel tuorlo d'uovo sbattuto, poscia involgerete nel semolino ben fino, quindi friggerete in bianco all'istante di mandarle in tavola. Servitele calde, su salvietta, con prezzemolo fritto.

1726 *bis.* — Scaveccio o Anguilla marinata alla maremmana.

Tagliate a pezzi l'anguilla, che avrete già pulita con cenere ed acqua calda, quindi lavata nell'acqua fredda e poscia ben scolata ed asciugata col tovagliolo. Ponete molto olio fino in padella, ed appena bollente, mettete a friggere i pezzi d'anguilla fino a che assumano un bel colore di nocciuola. Sgocciolateli col mestolo forato e poneteli ad asciugare su carta bibula, cospargendoli con sale fino. Avrete pronta

un'altra padella con aceto bollente, due o tre pezzi di peperone rosso (*zenzero*) e qualche ramoscello di ramerino, una foglia di lauro, e fate bollire per pochi istanti. Disponete quindi a strati in una pentola i pezzi d'anguilla, e versateci sopra l'aceto cotto, per modo che gli ricopra sopravanzandoli d'un buon dito. Coprite la pentola, e servite l'anguilla marinata quando sarà fredda.

1904 *bis.* — Baccalà mantecato alla veneziana.

Lessate del baccalà; cotto, stendetelo su d'un piatto, conditelo con olio, pepe, sale, aglio e prezzemolo; copritelo quindi con un altro piatto; quindi, tenendo ben combaciati i due piatti ed uniti, cominciate a scuoterli ed a squassarli (*branler* dei francesi) vivamente, durante circa mezz'ora, fino a che non faccia spuma. A questo punto il baccalà sarà perfettamente mantecato, cioè diventato come una crema pasticciera. Togliete lo spicchio d'aglio e servite.

FINE DEL PRIMO VOLUME

CORREZIONI, VARIANTI E ADDIZIONI

Pag. 1, rigo 5 ; arrostite sulle brace », leggi : *sulla brace.*

» 4, rigo 1 ; correggi Sacchi, invece di Scappi.

» 13, form. 7 ; *Brodo di gamberi* : invece di : procedete alla crogiuolatura leggi : *rosolatura*

» 16, form. 15 ; leggi *lasciate rosolare* invece di crogiuolare.

» 17, form. 17 ; invece di : « Quando il consumato sarà passato, sgrassatelo », leggi : « Prima di passare il consumato, sgrassatelo » ; cioè prima anche di mettervi la « chiara » d'uovo.

» 18, form. 18 ; leggi : petti invece di « filetti ».

» 21, form. 24 ; leggi : « mesceteci tre torli d'uovo » anzichè uno. Conseguentemente correggi pure in fine : « lo si marita *coi tuorli d'uovo.* Avverti, anche, che la *salatura* è più efficace se praticata *prima* di ritirare la pentola dal fornello che dopo, come è scritto.

» 21, form. 25 ; correggi : Questi 3 litri di brodo *devono* bastare per un servito di 4 o 5 bambini, anzichè *possono* come è stato stampato.

» 22, form. 27. Anzichè « 1 Kgr. di filetto di manzo », è preferibile « 1 Kgr. di magro di coscia ».

» 30, 2.° capoverso delle *Guarniture per grandi brodi*, ecc., al 7.° rigo, leggi : *Bagration* anzichè Bragatrion. Così, pure, al primo rigo del 4.° capoverso (*ibid.*), correggi ; *paysannes* anzichè *paysanes.*

« 33, form. 43, al 10.° rigo ; correggi; « e passatela subito sul fondo d'una tegghia » anzichè « lasciandola cadere nel fondo d'una tegghia ».

» 58, form. 105. Il *consumato Rossini* ha una terza variante, se non per avventura la vera formula : « Maccheroni prelessati, ritagliati, farciti con farcia di pollo cruda, ed affogati o rappresi nel brodo ». Scolati che siano, si aggiunge qualche filettino di pomidoro.

» 64, form. 142 ; *Consumato di riso all'italiana*, correggi : *Consumato con riso all'italiana.*

» 83, form. 241 ; « *Procedimento.* Fate *fondere* col burro i legumi ». Correggi : « Soffriggete in bianco i legumi ; oppure passate col burro, e così pure nelle seguenti formole.

Ibid. penultimo rigo del 3.° capoverso ; sopprimere i 300 gr. di burro.

Pag. 95, form. 282 ; 1.° capoverso, 5.° rigo « legatela con due tuorli d'uovo e un decilitro di panna doppia » aumentare le uova fino a sei, e la panna a due decilitri.

» 96, form. 285. Aggiungere in fine, che, dopo effettuato il legamento coll'uovo, si deve ripassare la crema di sedano pel colino.

» 177. Nel titolo, alla parola *Farinaggi*, sostituire quella meno dialettale di *farinacci* o meglio di *farinacei.* Aggiungi al rigo 9. Meloni a coste di Caravaggio.

» 182, form. 505. *Risotto alla fiorentina*, deve leggersi piuttosto « all'italiana ». Quello *fiorentino* è : « un risotto bianco (cotto nel brodo di pollo), condito con un legamento d'uova intere — o meglio di soli tuorli —, burro, reggiano ed un bicchiere di panna ». Alcuni v'aggiungono anche « una spremuta di limone fresco ».

» 15, form. 689 ; 3.° rigo : « Cuocete le animelle (già prelessate) ed i fegatini nel burro ». S'intende quella « cottura in umido » o « bresatura speciale », che costituisce la « cottura col burro », propriamente detta.

» 259, form. 731. Onde evitare l'errore che, una volta tagliate le striscie e indorate coll'uovo, il non pratico rotoli quelle striscie intorno al cannello dalla parte dorata, rovinando il tortiglione, bisogna intendere : « Rivolgete le stricie colla faccia indorata al di fuori ». D'estate, però, sarà preferibile non indorare la pasta.

» 266, *Coccoli e Ciambelline*, al 3.° rigo : « oppure con pastella pura o *marniata* », correggi : « *marinata* ».

» 271, form. 726 ; 1.° rigo : « Attaccatelo in modo che non *si* ferisca » ; correggi : « non *vi* ferisca ».

» 278, form. 787; 2.° capoverso, 5.° rigo : « Prendede » correggi : « Prendete »..... « e ponetela immezzo », correggi « in mezzo ».

» 279, form. 790 (penultimo rigo) ; « fatteli friggere » ; correggi : « fateli friggere ».

» 287. *Donzelline e Chizze* ; al 3.° rigo : « *strangolaprevietes* » , correggi : « *strangolaprievete* ».

» 291, form. 829 ; rigo 6.° : « Procede », correggi : « Procedete ».

Pag. 292, form. 834. A proposito della trasformazione degli *wite-bait*, il Sig. Pettini fa osservare che il metodo non è nuovo, poichè si pratica da tempo antico in Toscana, per imitare le « cieche di Pisa ». Questa vivanda chiamano i francesi: *Filets de soles en gujon.*

» 295, form. *Ramequin* dal tedesco *Ram* crema e dal suffisso diminutivo neerlandese *Rin*, ossia *Cremettina.*

» 303-304, form. 879. I granelli alla maremmana, come pure quelli di montone, è meglio non prelessarli — almeno troppo a lungo —, e privi sempre dell'involucro fibroso. Preferibile sarebbe tagliare da crudo i granelli (prealabilmente denudati dell'involucro) — sia per il lungo a forma di biscottino, oppure a rotelle — quindi lasciarli marinare con olio, sugo di limone, sale e gambi di prezzemolo e poca cipolla; quindi asciugarli, infarinarli e friggerli, procedendo come pel *Fritto di schienali* (Vedi form. 883 a pag. 304).

» 306, form. 888. Le cervelle alla Villeroy, dopo spellate e scottate, è preferibile farle cuocere nel burro, quindi lasciarle raffreddare. La semplice allessatura le rende di gusto sciatto e scipito.

Pag. 306, form. 892. Il pollo alla Villeroy si presenta meglio se, dopo cotto, si *spella*, poi salsato, ecc. Lo stesso dicasi pel *pollo all'indiana.*

» 307, form. 894. (*Pollo alla San Fiorenzo*). La marinatura con l'aceto non è molto consigliabile; preferibile il sugo di limone, di gusto più eletto. Anche la cipolla della marinatura s'infarina, s'indora, e frigge; quindi si contorna, con essa, la frittura di pollo.

» 309, form. 902. « Rotelle di pesce fritto »; meglio detto: « *Pesce a costoletta* ». — Infatti, vedi nella rubrica del *Tonno* nel Capitolo **Dei Pesci,** « Tonno a costoletta (*alla Siciliana*).

» 322. (*Polpette fritte*), penultimo rigo, leggi: *Fish* invece di *Fisch.*

» 324, form. 957. Al primo rigo: « tagliate finemente », sostituisci « tritate »; essendo il composto da mettere nella reticella una « farcia » uso russo. Invece di « passatele nel burro », correggi: « passatele nell'uovo »..... « fate colorire in saltiera », anzichè nella padella.

Ibid. form. 958. Come nella precedente, sostituire alla « panatura col burro » (penultimo rigo), « l'indoratura coll'uovo » e fare rosolare o colorire nel forno, « in saltiera » anzichè « in padella ».

Pag. 329, form. 981; 3.° rigo: « *un* decilitro di panna »; correggi: *due* decilitri.

» 336, form. 1010; 2.° rigo. « Appena cotti »... fino a « dimensioni », leggi: « Appena cotti, togliete i piselli e serbateli in caldo; con altra pasta sfogliata confezionate i coperchi dei timballi, formando dei dischi di tre dimensioni ».

» 342, form. 1026; penultimo rigo. « Coloratele ....», leggi: « Mettete i piroki in forno e fateli prendere colore nel burro ».

» 346. (*Dei Sandwichs* 2.° capoverso, 6.° rigo: « *Roost beef* », correggi: *Roast beef.*

» 346, Ibid. 4.° capoverso: aggiungere che: « qualora occorresse conservare i sandvicei, di porli sotto pressione affinchè non si raggricchino, quindi metterli dentro casserola chiusa, coperta con tovagliolo umido.

» 465, form. 1421; 2.° rigo; correggi: 15 gr. di burro invece di 13.

» 467, form. 1427, 1.° rigo; correggi: prosciutto invece di prosciuto.

Ibid. 467, form. 1428, 5.° rigo; sopprimi bollendo.

Pag. 468, form. 1431, 3.° rigo; correggi acciocchè invece di accicochè.

» 472, terzultimo rigo del 2.° capoverso, leggi: lavoratelo invece di lavoratela.

» 484, form. 1481, ultimo rigo, leggi impiattate, anzichè impiantate.

» 486, form. 1489, 3.° rigo. leggi: Foggiate con essa, su di una teglia.

» 494, 2.° capoverso, 9.° rigo; leggi: frittate esotiche invece di fritture.

» 516, alla nota (1), rigo 6.°, invece di *mistra* del Canton Ticino, leggi Brescianese.

» 526 e 527. Per errore d'impaginazione si è ripetuto, nella formola 1620, la *salsa provenzale* form. 1615.

» 529, form. 1629, 3.° rigo, leggi: 4 o 5 tuorli, invece di 3.

» 532, ultimo rigo; leggi *Carpione specchiato* anzichè *specchiate.*

» 533, in fine del cappello sulle *Farcie per pesci,* aggiungere che: *sarà prudente fare il saggio della consistenza delle farcie prima di adoperarle.*

» 533-34-35-36. *Le scaloppine di pesce*, le *Granatine di pesce*, gli *Epigrammi*, i *Madrigali*, le *Spume,* i *Pani*, ecc. non sono qui certamente al loro posto, dopo le *Farcie di pesce*; costituendo tutti questi preparati sunnominati degli ammannimenti speciali, che avrebbero dovuto formare una rubrica a parte. Chiediamo venia ai lettori dell'avvenuto spostamento, ovvero erroneo collocamento.

» 541, al 1.° rigo del cappello sui *Burri Complementari,* correggi Montagnè invece di Montaquè.

» 542, 8.° capoverso delle *Guarniture per pesci freddi,* leggi guarniti invece di guarnite.

» 551, alla Nota (1) leggi Laguipière, invece di Laquipière.

Pag. 556, 6.° rigo del 3.° capoverso, leggi Fogliano invece di Fucino.

» 563, 2.° capoverso, correggi Sicilia invece di Siclia.

Ibid. *ibid.* 8.° rigo leggi sottoacetati invece di sottoacettati.

Pag. 564, form. 1720, correggi rocchi, invece di rocchî, più volte messo.

» 565, form. 1722 ; 3.° rigo, leggi *guinguettes* invece di *guinquettes.*

» 580. Notare che il Gobione viene anche italianamente detto Scozzone.

» 589, 2.° capoverso del cappello sulla *Perca*, 1.° rigo, leggi trota invece di trosa.

» 591, form. 1773, 8.° rigo, leggi riscaldare invece irrigidire. Nella medesima form. al 2.° capoverso leggi circonferenza interna.

» 601, form. 1797, 3.° rigo, del 2.° capoverso, aggiungi al sale anche l'acqua.

» 608, 7.° rigo della Nota, leggi Laguipière invece di Laquipière.

» 610, form. 1820, 3.° capoverso, 6.° rigo, leggi: Piazzatelo su di un'assicella rotonda ricoperta di burro; invece dell'indicazione erronea: come si vede nel disegno. Così, pure, aggiungere, infine della formola, alla parola sostegno, sull'estremità della tavoletta, onde precisare meglio.

» 611, form. 1822; penultimo rigo, leggi: Servite su elegante zoccolo in burro dell'intelaiatura di fil di ferro; invece di su tovagliolo.

» 629, 2.° capoverso 7.° ed 8.° rigo, correggere precisando che: i bastoncelli verranno fatti con burro e poggiati sullo zoccolo onde complementare l'acquario, anzichè in stearina, ed infitti nello zoccolo come venne descritto con impiattamento all'antica.

» 632, ultimo rigo del 2.° capoverso, leggi: insieme al garoleo, invece che: insieme al il garoleo.

» 639, 4.° rigo del 4.° capoverso, leggi « marinaresche » invece di « marinate ».

» 643, form. 1886, 10.° rigo cipollette invece di di cipolette.

» 651, 5.° rigo del 2.° capoverso correggi *cabillaud* invece di *cabilaud.*

» 660, form. 1917, 6.° rigo, leggi: operate col coltellino due incisioni, anzichè una. *Ibid* 7.° rigo, leggi: ai due terzi della lunghezza.

» 668. **Della Razza**. 2.° capoverso, 2° rigo; leggi *raillons* invece di *railons.*

» 686, form. 1988. 4.° rigo, leggi: Il disegno quì sotto deve rappresentare delle pantofolette (*moules* dei francesi), ottenute con filetti di sogliole cotti ed appiattiti — tagliati uguali su modelli di carta — onde costituire le suole, mentre altri filetti cotti (pure tagliati su modello) costituiranno, incurvandoli, la tomaia, il cui rialzo sarà ripieno, ecc. Ibid. 8.° rigo, dopo la parola Firenze, aggiungere: Lucidate il tutto con gelatina.

» 687, form. 1990, penultimo rigo, dopo la parola pesce, aggiungere: Drizzateli su rialzo di burro con nel centro un'insalata russa mista con arcelle oppure con patelle enucleate. Decorate al sommo con sparagi e la stessa insalata ben sostenuta e finita con strato di maionnesa.

» 688, form. 1991, 7.° rigo; modificare e rettificare nel seguente modo: Servite i filetti, addrizzandoli su di una bordura di farcia di pesce, decorata con gusto, appoggiandoli su dadolata composta di code di gamberi, di tartufi, di funghi e salsa vellutata di magro. Servite a parte una salsa spagnuola magra, di color nocella.

» 689. **Del Pesce Tamburo**. Rettificare che non il fegato (il quale invece non ha nessun valore gastronomico) ma bensì il budello — che talvolta raggiunge il peso di 7 ad 8 Kgr. — è molto pregiato dai buongustai siciliani.

» 702, penultimo capoverso, aggiungere che lo « Scampo » si denomina, scientificamente, *Nephros norvegicus.*

» 704, form. 2029, 3.° rigo, leggi: con essa, invece che con esse.

» 705, form. 2033. Il disegnatore avendo disegnato un astaco invece d'una aragosta, si avverte il lettore dello sbaglio, mentre la ricetta vale per l'aragosta, quantunque possa adattarsi anche all'astaco.

» 710, ultimo rigo della form. 2048, dopo la parola paraffina, sopprimere collata.

» 715. **Dei Molluschi** 6.° rigo, leggi: pungiglioni invece di pungilioni.

» 720, form. 2071; 2.° rigo, leggi: questo incomincia, invece di questa incomincia·

INDICE

CAPO I. — IL BRODO.

	Pag.
Cenni storici	1
Cenni fisiologici sul brodo e suoi derivati	4
Grandi brodi per zuppe e minestre chiare e legate	9
1. Gran brodo di grasso	10
2. Gran brodo bianco	ivi
3. Gran brodo di pesce	11
4. Gran brodo di legumi	ivi
5. Brodo di rane per zuppa di magro.	12
6. Brodo di tartaruga di mare	ivi
7. Brodo di gamberi.	13
Sughi e fondi per zuppe e minestre	ivi
8. Sugo comune di carne	14
9. Sugo concentrato di carne.	ivi
10. Sugo ottimo di carne	15
11. Fondo per zuppe legate bianche.	ivi
12. Fondo di pollame per zuppa legata	ivi
13. Fondo di selvaggina per zuppa legata.	16
14. Fondo magro di pesce per zuppa legata	ivi
15. Fondo magro di legumi per zuppa legata	ivi
Dei consumati	ivi
16. Consumato all'inglese per zuppa.	17
17. Consumato di pollo per zuppa	ivi
18. Consumato di selvaggina per zuppa	18
19. Consumato di pesce per zuppa	ivi
Dei ristori o brodi ristoratori	ivi
20. Brodo per ammalati.	20
21. Brodo per convalescenti	ivi
22. Brodo di pollo e di vitello alla Colombié	ivi
23. Brodo di rane per ammalati e stomachi deboli	ivi
24. Brodo per bambini alla Pettini	21
25. Brodo ristorativo al bagno-maria	ivi
26. Beef-thé per ammalati	ivi
27. Magistero ristoratore di Brillat-Savarin	22
28. Altro brodo ristoratore di Brillat-Savarin.	23
Della gelatina e tavolette di brodo	ivi
29. Gelatina di brodo	27
30. Estratto Garlin	28
31. Tavolette di brodo	ivi
Guarnizioni per grandi brodi, zuppe e minestre	30
32. Guarnizioni con crostini per zuppe.	31
33. Guarnizioni con peluzzo e legumi frastagliati.	ivi
34. Reale per minestra	ivi
35. Reale ordinaria	32
36. Reale con panna	ivi
37. Reale di pollame	ivi
38. Reale di selvaggina	ivi
39. Reale di pesce.	ivi
40. Reale di carote	ivi
41. Reali diverse	33
42. Guarnizione di farcie diverse per chenelli da zuppa	ivi
43. Chenelli a forma d'arnione di gallo per guarnizione di zuppa	34
44. Morbidelle o chenelli di semolino	ivi
45. Morbidelle o chenelli di riso	ivi
46. Morbidelle o chenelli di patate	35
47. Guarnizioni di chenelli colla panna.	ivi
48. Guarnizioni di chenelli con midolla	ivi
49. Guarnizione alla savoiarda	ivi
50. Guarnizione di riso alla carolina	ivi
51. Panettini imbottiti o ripieni	36
52. Tapponcini di midolla di pane e crostini farciti.	ivi
53. Palline di pasta reale	37
54. Tortoline alla regina	ivi
55. Guarnizione « San Fiorentino ».	ivi
56. « Quenefes » alla russa	ivi
57. Guarnizioni di « darìole » svariate	38
58. Uova filate per guarniture ausiliari di zuppe	ivi
59. Effimere per guarnitura di consumati di pollo.	ivi

Tutte le formole *bis* si trovano nelle *Aggiunte*, in fondo al volume, dalla pagina 729 fino a 732.

CAPO II. — DELLE ZUPPE E MINESTRE.

	Pag.
Delle zuppe e minestre	39
Consumati o minestre chiare	45
60. Zuppa di pane ripieno	ivi
61. Zuppa di pane con l'uovo	ivi
62. Consumato con pane angelico	ivi
63. Antica olla coi crostini all'italiana	ivi
64. Croste in olla all'antica	46
65. Potaggio « Gamba di legno »	ivi
66. Grande olla alla francese	47
67. Zuppa con latte di mandorle	ivi
68. Potaggio alla Regina	48
69. Consumato antico alla Medicea	ivi
70. Garbura all'italiana	49
71. Piccola marmitta all'italiana	ivi
72. Piccola marmitta alla parigina	ivi
73. Crostoni in olla alla ristorante	50
74. Zuppa di cavoli alla fattoressa	51
75. Consumato di coda di bue all'antica	ivi
76. Consumato di parature di volatili	ivi
77. Consumato Re d'Italia	52
78. Consumato Vittorio Emanuele II	ivi
79. Consumato Maria Adelaide di Savoia	ivi
80. Consumato Re Umberto	ivi
81. Consumato Regina Margherita	53
82. Consumato Regina Elena	ivi
83. Consumato Principe di Piemonte	ivi
84. Consumato Jolanda e Mafalda	ivi
85. Consumato Duca di Genova	ivi
86. Zuppa Duca degli Abruzzi	ivi
87. Zuppa alla Rowenzori	54
88. Zuppa Monte Sant'Elia	ivi
89. Zuppa Polo Nord	ivi
90. Consumato nazionale o tricolore	ivi
91. Consumato Giuseppe Garibaldi	ivi
92. Consumato Firenze	55
93. Zuppa di cappone alla romana	ivi
94. Consumato sulla neve di Firenze	ivi
95. Consumato Leonardo da Vinci	ivi
96. Consumato Marco Antonio Colonna	56
97. Consumato Principessa d'Alemagna	ivi
98. Consumato sultana	ivi
99. Consumato Ricasoli	ivi
100. Consumato Bellini	57
101. Consumato De Amicis	ivi
102. Consumato alla Deslignac	ivi
103. Consumato Ristori	58
104. Consumato Rossini	ivi
105. Consumato Donizetti	ivi
106. Consumato Virginia Marini	ivi
107. Consumato Eleonora Duse	ivi
108. Consumato Floreale con effimere	ivi
109. Consumato Favorita	59
110. Consumato con passatelle mimosa	ivi
111. Consumato all'imperiale	ivi
112. Consumato colle uova affogate	ivi
113. Consumato alla Reale	ivi
114. Consumato col sagù	ivi
115. Consumato alla certosina	ivi
116. Consumato Colombina	60
117. Consumato contessa	ivi
118. Consumato col formaggio	ivi
119. Zuppa di tartaruga alla Reale	ivi
120. Consumato di selvaggina alla sarda	ivi
121. Consumato alla Rinascenza italiana	61
122. Consumato colle perle del Giappone	ivi
123. Consumato alla fiorentina	ivi
124. Consumato alla toscana	ivi
125. Consumato alla veneziana	ivi
126. Consumato Grimaldi	ivi
127. Consumato coi diavolotti	ivi
128. Consumato ambasciatore	ivi
129. Consumato alla Sevignè	62
130. Consumato alla parigina	ivi
131. Consumato sposa novella	ivi
132. Consumato Sarah-Bernhardt	ivi
133. Consumato Réjane	ivi
134. Consumato Vittoria Colonna	ivi
135. Consumato Aurora	ivi
136. Consumato bella fattoressa	63
137. Consumato Teodora	ivi
138. Consumato Tosca	ivi
139. Consumato Rothschild	ivi
140. Consumato Carmen Silva	ivi
141. Consumato mosaico S. Marco	ivi
142. Consumato di riso all'italiana	64
143. Consumato con riso e pomidoro all'italiana	ivi
144. Consumato con riso e punte d'asparagi	ivi
145. Consumato con riso alla francese	ivi
146. Consumato coi maccheroni	ivi
147. Consumato Montglas	ivi
148. Consumato Bresse	ivi
149. Consumato Windsor	65
150. Consumato Richelieu	ivi
151. Consumato Colbert	ivi
152. Consumato Segneri	ivi
153. Consumato Giacosa	ivi
154. Consumato Dama Bianca	66
155. Consumato Baraquine	ivi
156. Consumato Demidoff	ivi
157. Consumato Diana	ivi
158. Consumato Doria	ivi

Pag.

159. Consumato Regina Vittoria 66
160. Consumato Germinale ivi
161. Consumato Cavour ivi
162. Consumato Kaiser di Germania . . . 67
163. Consumato al bianco mangiare . . . ivi
164. Consumato alla macellaia ivi
165. Consumato Carolina ivi
166. Consumato Duchessa d'Orleans . . . ivi
167. Consumato Montecarlo ivi
168. Consumato Reggenza ivi
169. Zuppa Bignami 68
170. Consumato gelato ivi

Minestre imitazione straniere . . . ivi

171. Consumato in tazze alla portoghese . ivi
172. Consumato berlinese coi klöss . . . ivi
173. Consumato colle biscotte alla viennese ivi
174. Consumato Francoforte 69
175. Consumato alla scozzese ivi
176. Consumato alla viennese ivi
177. Consumato all'ungherese ivi
178. Consumato alla fiamminga ivi
179. Consumato Albione ivi
180. Consumato alla bavarese ivi
181. Consumato all'alsaziana 70
182. Consumato all'andalusa ivi
183. Consumato alla boema ivi
184. Consumato all'indiana ivi
185. Consumato all'infante ivi
186. Consumato Juanita ivi
187. Consumato Mercedes ivi
188. Consumato alla cinese ivi
189. Consumato alla maltese 71
190. Consumato alla brussellese ivi
191. Consumato all'orientale ivi

Zuppe magre di pesce ivi

192. Zuppa di pesce arcivescovo Ferrari . ivi
193. Consumato magro alla Certosina . . ivi
194. Consumato « Scoglio di Frisio » . . ivi
195. Consumato di magro Cristoforo Colombo ivi
196. Consumato Marin Faliero 72
197. Zuppa di storione alla Ponti ivi
198. Zuppa di pesce alla Cougnet ivi
199. Minestra alla dieppese ivi
200. Consumato Brittannia ivi
201. Consumato Tzarina 73
202. Zuppa alla carmelitana ivi
203. Consumato Vatel ivi
204. Consumato Moscovita ivi
205. Consumato Pia de' Tolomei ivi

Zuppe di legumi e verdure . . . 74

206. Consumato « Brunese » ivi
207. Consumato pastorella ivi
208. Zuppa primaverile ivi
209. Giuliana ivi
210. Coltivatore ivi

Pag.

211. Paesana 74
212. Consumato alla fioraia 75
213. Zuppa nutritiva per ammalati alla Kneipp ivi

Minestre legate: lattate o creme e passati ivi

214. Crema di pollo ivi
215. Altre creme di pollame 76
216. Crema Conte Rosso ivi
217. Lattata di pollo Regina Margherita . ivi
218. Lattata di pollo Reali d'Italia . . . 77
219. Lattata di pollo alla Fusaro ivi
220. Passato di pollastra alla Molina . . ivi
221. Crema « Bagration » grassa ivi
222. Minestra principessa 78
223. Passato di bue « Contessa Matelda » . ivi
224. Zuppa di passato di marroni colle luganeghe ivi
225. Minestra di animelle Stendhal . . . 79
226. Zuppa Precotto ivi
227. Minestra « Bagration » alla Berra . ivi
228. Passato di marroni con selvaggina . ivi
229. Zuppa Westmoreland ivi
230. Minestra di passato di lenticchie all'inglese 80
231. Zuppa con code di vitello all'indiana ivi
232. Minestra alla fiamminga ivi

Passati di selvaggina ivi

233. Passato di fagiani con lenticchie, detto « alla gentiluomo » ivi
234. Passato di francolino co' marroni . . 81
235. Crema San Rossore ivi
236. Passato di tordi con pane di segale . ivi
237. Passato di selvaggina alla cacciatora . 82
238. Minestra di tordi alla provenzale . . ivi
239. Minestra di passato di allodole alla persiana ivi
240. Minestra di piccioni selvatici all'indiana ivi

Passati di crostacei, di pesci, di rettili e di frutti di mare 83

241. Minestra di passato di gamberi fluviali ivi
242. Crema di gamberi Joinville 84
243. Crema di granchiolini di mare . . . ivi
244. Crema duchessa d'Aosta 85
245. Crema di frutti di mare alla jonica . ivi
246. Zuppa di gamberi alla lombarda . . ivi
247. Crema d'ostriche alla tirrena . . . 86
248. Crema di rane alla piemontese . . . ivi
249. Zuppa Ruffo di Calabria ivi
250. Zuppa d'ostriche alla Fusaro ivi
251. Zuppa Riviera di Chiaia 87
252. Bagration magra alla Molteni d'Annone ivi
253. Crema d'argentini alla Nettunno . . ivi
254. Minestra di passato di cipolle colle tinche ivi

Pag.

255. Zuppa di gamberi di mare in tazze, Isola Monte Cristo 88
256. Zuppa di palemoni ivi
257. Crema di coralli di ricci di mare alla Mediterranea ivi
258. Minestra d'anguille all'olandese . . ivi
259. Crema di tartaruga all'indiana . . . 89

Creme di cereali, di legumi, verdure, ecc. ivi

260. Zuppa crema « London » di riso alla reale ivi
261. La « London » magra di riso alla Pio X 90
262. Minestra di passato d'indivia con chenelli di fegato ivi
263. Minestra di passato di crescione . . ivi
264. Zuppa legata di maccheroni 91
265. Minestra di maccheroni alla cardinale ivi
266. Zuppa legata con tapioca ivi
267. Minestra « Mille Fanti » moderna . . ivi
268. Zuppa stracciatella alla romana . . 92
269. Minestre di mattoncini di ricotta . . ivi
270. Minestra di bomboline di patate, o palle dorate ivi
271. Minestra di riso ivi
272. Minestra Leone XIII ivi
273. Crema d'orzo 93
274. Crema d'orzo alla Conti ivi
275. Crema d'orzo alla scozzese ivi
276. Crema di riso Orlandi ivi
277. Zuppa di crema di riso per stomachi deboli 94
278. Crema di carote alla milanese . . . ivi
279. Zuppa crema olandese ivi
280. Minestra colle « noques » di farina . ivi
281. Zuppa all'andalusa 95
282. Zuppa all'Alasca ivi
283. Crema alla Condé ivi
284. Crema di carciofi 96
285. Crema di carciofi alla Molteni d'Annone ivi
286. Crema di sedano ivi
287. Crema di sedano per guarnitura . . ivi
288. Crema di piselli alla moderna . . . 97
289. Crema di fagiuoli bianchi ivi
290. Crema di sparagi ivi
291. Crema di sparagi alla milanese . . . ivi
292. Crema di sparagi alla Franco Berra . ivi
293. Crema di porri 98
294. Crema di patate alla Parmentier . . ivi
295. Crema di spinaci ivi
296. Crema di funghi ivi
297. Crema di peri di terra ivi
298. Crema d'indivia 99
299. Crema d'acetosella ivi
300. Crema di zucca alla nizzarda . . . ivi
301. Zucca frullata alla toscana ivi

Pag.

302. Crema di navoni detta « Fréneuse » . 100
303. Crema di scorzonera alla Cougnet . . ivi
304. Zuppa alla normanna ivi
305. Zuppa Fattoria ivi
306. Zuppa alla buona massaia 101
307. Minestra alla canavesana ivi
308. Zuppa alla Fontanges ivi
309. Minestra ambasciatore ivi
310. Zuppa savoiarda ivi
311. Zuppa di carciofi alla castellana . . ivi
312. Zuppa alla belga 102

Minestre di passati di legumi e di erbaggi ivi

313. Passato di carote, detto « Crecy » . ivi
314. Minestra Solferino ivi
315. Minestra Lusitania ivi
316. Minestra di passato di piselli, detta « San Germano » 103
317. Zuppa di lenti alla cappuccina . . . ivi
318. Minestra di cicoria ivi
319. Minestra alla Faubonne ivi
320. Minestra reale alla Faubonne . . . ivi

Del Folklorismo alimentare . . . 104

Minestre Regionali ed esotiche . . ivi

Regioni Lombardo-Venete 107

321. Minestra di riso ed erbette alla milanese ivi
322. Minestra di riso e fegatini di pollo alla milanese ivi
323. Minestra di riso e polmone alla milanese ivi
324. Minestra di riso e luppoli alla milanese ivi
325. Minestra di riso e cavoli alla milanese 108
326. Minestrone alla milanese ivi
327. Minestra di riso e rape alla milanese . ivi
328. Minestra di riso co' piselli alla veneta ivi
328 *bis*. Risi e luganighe 729
329. Trippe alla milanese ivi
330. Minestra di ravioli alla milanese . . 109
331. Marubini alla cremonese ivi
332. Mericonde in brodo alla bresciana . . ivi
333. Minestra di ceci alla milanese . . . 110

Regioni Emiliane e Romagnole . . ivi

334. Cappelletti all'emiliana ivi
335. Tortellini in brodo all'emiliana . . . ivi
336. Tortellini in brodo alla bolognese . . 111
337. Cappelletti di rane alla reggiana . . ivi
338. Panata alla romagnola ivi
339. Taglierini di semolino in brodo all'emiliana 112
340. Zuppa crogiuolata con sugo di carne alla romagnola ivi

Minestre Toscane e Marchigiane . ivi

341. Minestra di sommomolini di riso alla toscana ivi
342. Minestra screziata alla toscana . . . 113
343. Minestra d'uova a bioccoli alla fiorent. ivi

Pag.

344. Minestra di riso co' fagiuoli alla fiorentina 113
345. Minestra di lenticchie alla toscana . 114
346. Minestrone alla livornese ivi
347. Minestra di passatelli di carne alla urbinatese ivi
348. Passatelle alla marchigiana ivi
349. Minestra di nocciuole di semolino . . 115
350. Minestra di malfattini ivi
351. Strichetti alla bolognese ivi
352. Minestra del Paradiso alla bolognese ivi
353. Minestra di lumachelle alla marchigiana ivi

Minestre Liguri e Piemontesi . . . 116

354. Minestrone con battuto d'aglio e basilico alla genovese ivi
355. Minestra di puro magro alla ligure . 117
356. Minestrone col soffritto alla genovese ivi
357. Minestra con uovoli ivi
358. Riso col « preboggiôn » alla genovese ivi
359. Zuppa di lattuga al magro 118
360. Riso e castagne alla ligure ivi
361. Zuppa di ceci con erbe alla genovese ivi
362. Minestra magra di lenticchie alla nizzarda 119
363. Trippa alla piemontese in minestra . ivi
364. Zuppa « bianco mangiare » alla torinese ivi
365. Zuppa di ceci alla piemontese . . . ivi

Minestre del Lazio e Calabro-Sicule. 120

366. Minestra di Pasqua alla romana . . ivi
367. Gnocchi in brodo alla romana . . . ivi
368. Minestra di semolino alla romana . . ivi
368 *bis*. Minestra di fave alla romana . . 729
369. Minestra di lenticchie all'abruzzese . 121
370. Il « Côscussù » siciliano ivi
371. Minestra di monachiglie alla siciliana 122
372. Minestra verde siciliana per S. Giuseppe
373. Zuppa al magro di ceci alla siciliana 123

Minestre regionali di pesce. . . . ivi

374. Zuppa ricca di pesce alla genovese . ivi
375. Zuppa magra col sugo di boldrò alla genovese ivi
376. Minestra di « pouttina » alla nizzarda 124
377. « Buridda » alla genovese ivi
378. Il « Cacciucco » alla livornese . . . 125
379. « Cacciucco » alla viareggina ivi
380. « Sburrita » all'elbana ivi
381. Brodetto di pesce all'anconitana . . 126
382. Zuppa di Venerdì Santo alla romana . ivi
383. Zuppa di còzziche alla tarantina . . ivi
384. Minestra di « vongole » alla napoletana 127
385. Zuppa d'anguille alla comacchiese . . ivi
385 *bis*. Brodetto d'anguilla alla marinara 729

Minestre Regionali Francesi . . . 128

386. « Garbure » bearnaise ivi
387. Zuppa coll'aglio dei tolosani ivi
388. Minestra di fave alla tolosana . . . 128
389. « Cassoulet » di tacchino alla provenzale 129
390. Zuppa con cipolla e formaggio alla marsigliese ivi
391. Zuppa col cavolo all'alverniese . . . 130

Minestre di pesce regionali francesi 131

392. Zuppa di pesce alla marsigliese . . . ivi
393. Zuppa di baccalà alla marsigliese . . 133
394. Minestra di « fielas » alla marsigliese ivi
395. « Cotriade » o zuppa di pesce alla lorientese ivi
396. Minestra del Delfinato 134

Esoterismo alimentare ivi

Inghilterra 136

397. Zuppa di tartaruga chiara 137
398. Zuppa di tartaruga legata 138
399. Zuppa di falsa tartaruga ivi
400. Zuppa con tartaruga secca 139
401. Zuppa di tartaruga verde ivi
402. Zuppa di coda di bue ivi
403. Zuppa di montone ed orzo alla scozzese 140
404. « Odge-podge » o minestrone nazionale scozzese ivi
405. Zuppa con passato di lagopede (*grouse*) alla scozzese ivi
406. Panata di crema d'avena 141
407. Zuppa di pollo co' porri ivi
408. Minestra di daino alla Malmesbury . ivi
409. Zuppa di frattaglie di volatili . . . ivi
410. Zuppa di pollo e riso all'indiana . . 142
411. Zuppa nel brodo di pollo ivi
412. Minestra di ostriche ivi
413. Minestra di guancie di bue 143

Minestre Russe e Polacche ivi

414. « Ouka » con sterlet ivi
415. « Ouka » o minestra di lota alla russa 144
416. « Rossolnik » di storione 145
417. Zuppa di ghiozzi ivi
418. Zuppa di perlani alla russa 146
419. « Stschi » o minestrone d'erbaggi alla russa ivi
420. « Stschi » magro, alla russa . . . ivi
421. « Stschi » verde alla russa 147
422. Minestra di dadolata di carni . . . ivi
423. « Okroschka » magra ivi
424. Minestrone polacco 148
425. Minestrone con barbabietole ivi
426. Giuliana alla polacca ivi
427. Minestra russa di « kaka » 149
428. Minestra colle ortiche ivi
429. Minestra di anitra alla russa . . . ivi
430. Minestra coll'anitra alla lituana . . 150
431. Zuppa lituana ivi
432. Zuppa livoniana con i kloskis . . . ivi
433. Zuppa di frattaglie alla russa . . . 151

Pag.

434. Zuppa « klodnick » alla polacca . . 151
435. Zuppa alla Kisseleff 152
436. Minestra di rognoni di vitello e cetrioli ivi
437. Zuppa di polli e di frattaglie alla polacca ivi
438. Minestrone acido ghiacciato ivi
439. Minestra ghiacciata di cetrioli e barbabietole alla polacca 153
440. Minestra di chenelli di pollo alla polacca ivi
441. Minestra col passato di prosciutto . . ivi
442. Minestra all'essenza di prosciutto . . ivi
443. « Borsch » moldavo ivi
444. Minestra polacca colla crema d'orzo . 154
445. Zuppa alla Pojarski ivi
446. « Borsch » della Galizia ivi

Minestre Elleniche 155

447. Tagliatelle farcite alla greca ivi
448. Minestra d'agnello alla greca . . . 156

Minestre Iberiche e Lusitane . . . ivi

449. Guazzabuglio nell'olla (« Olla podrida ») 157
450. Il « Puchéro » ivi
451. Cianfaina o zuppa di fegato 158
452. « Ajo Blanco » ivi
453. Il « Gaspacho » o minest. fredda andal.
454. « Pilaff » all'antica 159
455. « Cocido » alla portoghese ivi

Minestre Tedesche 160

456. Zuppa colle ciliege ivi
457. Zuppa agro dolce. ivi
458. Minestra di orecchie di porco alla tedesca 161
459. Zuppa berlinese nella birra ivi
460. Minestra fredda di prugne nere . . . ivi
461. Zuppa di frattaglie e parature . . . ivi
462. Minestra di gnocchi (« Kloesse ») alla berlinese 162
463. Minestra di tagliatelle alla tedesca. . ivi
464. Zuppa nazionale dell'Holstein . . . ivi
465. Minestra di frattaglie alla moda di Pomerania . . . . . 163 ivi
466. Minestra di tinche all'uso di Coblenza ivi
467. Minestra d'anguille all'ambourghese . ivi

Cucina Austriaca e Ungherese . . 164

468. Zuppa magiara col paprika ivi
469. Zuppa colla panna acida ivi
470. Zuppa di pallottoline di fegato . . . ivi
471. Zuppa di passato di fegato 165
472. Zuppa di pallottoline di midolla . . ivi
473. Zuppa di bignoletti ivi
474. Zuppa di pesce ivi
475. Minestra zingaresca degli tzigani ungheresi 166

Minestre Fiamminghe e Batave . . ivi

476. Il « Waterzooi » ivi
477. Zuppa Guazzabuglio fiammingo . . . 167
478. « Kolbspolet » o minestra nazionale dei Paesi Bassi ivi

Pag.

Paesi Scandinavi 168

479. Zuppa legata con fragole e lamponi . ivi

Minestre Americane ivi

America del Nord ivi

480. Zuppa co' « Clams-Clowders ivi
481. Brodo bianco americano 169
482. Zuppa di montone all'americana . . ivi
483. « Chiken Gumbo » alla Luisiana . . 170

America del Sud ivi

484. Il « Camaro » ivi
485. « Puchero » alla criolla ivi
486. Risotto alla creola o « Jambalaya » . 171

Minestre Africane ivi

487. Pilao di pollo alla Sud-Africana . . ivi
488. « Cuscussu » arabo 172

Minestre Asiatiche ivi

489. Minestra di montone alla turca . . ivi
490. Riso alla turca 173
491. Riso colle ostriche alla kersoneso . . ivi
492. Il Pilaff di riso alla persiana . . . ivi
493. Zuppa coi nidi di salangane alla cinese 174
494. Minestra alla giapponese (*di grasso*) . ivi
495. Minestra alla giapponese (*di magro*) . 175
496. Minestra del Mikado ivi
497. Riso col « sohya » alla giapponese . ivi
497 *bis*. Minestra di riso col trepango . . 729
498. Riso all'indiana col « curry » . . . 176

Poltiglie, Farinacei e paste asciutte 177

499. Polente e polentine 181
500. Polenta con gli uccelletti ivi
501. Batufoli di polenta ivi
502. Pasticcio di polenta 182
503. Risotto alla milanese ivi
504. Risotto milanese bianco ivi
505. Risotto alla fiorentina ivi
506. Risotto alla certosina 183
507. Risotto alla lariana ivi
508. Pilao di riso alla valenziana . . . 184
509. Pilao di riso alla Turati ivi
510. Minestra di riso con arselle alla ligure ivi
511. Risotto con carciofi all'orbetellese . . 185
512. Riso al magro con polipi alla ligure ivi
513. Pilao di calamai alla messinese . . . ivi
514. Pilao di aragoste alla nizzarda . . . ivi
515. Riso colle telline, oppure cozze nere, mitili, arselle, ecc. 186
516. Risotto alla piemontese ivi
517. Riso e piselli alla veneziana ivi
518. Riso colle seppie alla nizzarda . . . ivi
519. Riso coi caparòzzoli alla veneta . . ivi
520. Pilao di riso alla Pio X 187
521. Risotto nero colle seppie alla livornese ivi
522. Riso con lattata di piselli secchi alla genovese 188

Pag.

523. Bomba di riso all'emiliana 188
524. Minestra di riso e luganighe alla trevisana 189
525. Risotto colle troterelle alla camaldolese ivi
526. Vermicelli alla sorrentina ivi
527. Pasticcio di riso e pesce 190
528. Maccheroni alla napoletana ivi
529. Maccheroni alla siciliana 191
530. Maccheroni con sardelle alla siciliana ivi
530 *bis.* Maccheroni co' broccoli alla siciliana 729
531. Vermicelli alla siracusana 192
532. Vermicelli colle vongole alla siciliana ivi
533. Cannelloni alla siciliana ivi
534. Cannelloni alla bolognese ivi
535. Maccheroni alla domenicana 193
536. « Maccheroni di casa » alla napoletana ivi
537. Penne alla napoletana ivi
538. Maccheroni siringati alla Rossini . . 194
539. Maccheroni alla calabrese ivi
540. Maccheroni alla Camerani ivi
541. Maccheroni alla « Gastronomica » . . 195
541 *bis.* Maccheroni « Cavalleggeri » di Livorno 730
542. Maccheroni alla parigina ivi
543. Pasticcio di maccheroni alla romana . ivi

Pag.

543 *bis.* Pasticcio di maccher. alla ferrarese 730
544. Timballo di maccheroni alla Genchi . 197
545. Timpano di maccheroni alla Medici . ivi
546. Ravioli alla genovese ivi
547. Lasagne alla genovese 198
548. Corzetti alla polceverese 199
549. Cappelletti pasticciati alla reggiana . ivi
550. Tagliatelle alla bolognese ivi
551. Pasticcio di tagliatelle all'emiliana . 200
552. Agnelotti alla toscana ivi
553. Agnelotti alla canavesana 201
554. Cannelloni alla Mirafiori ivi
555. Pappardelle con intingolo di lepre alla toscana 202
556. Papparelle alla Pio Fedi 203
557. Pappardelle all'aretina ivi
557 *bis.* Papardelle di magro alla cacciatora 730
558. Gnocchi d'oro 204
559. Gnocchi alla tedesca ivi
560. Gnocchi grattinati nel forno ivi
561. Ravioli con spinaci alla casalinga . . ivi
562. Lasagnette verdi o variegate, pasticciate alla bolognese 205
563. Pasticcio di lasagnette verdi alla bolognese 206

CAPO III. — DEGLI ANTIPASTI O PRINCIPII E DEI FUORI D'OPERA.

Pag.

Degli Antipasti o Principî e dei Fuori d'opera 207
Piatti volanti per antipasti diversi . 213
564. Burro semplice, composto e creme . ivi
565. Creme o passati latteggiati e gelatinati negli stampini 214
Antipasti di verdure crude e di frutta fresche ivi
566. Garzuoli di cardi colla « bagna cauda » 216
567. Sedani colla maionnesa piccante . . ivi
Salumi diversi ivi
568. Paniere di salumeria 218
569. Prosciutto crudo in corteccia di popone ivi
570. Cornetti d'Yorck ivi
Antipasti di conchiglie, pesci e crostacei 219
Delle ostriche ed altri testacei . . ivi
571. Ostriche, Patelle e Mitili al naturale . ivi
572. Ostriche alla Frisio 220
573. Caviale ivi
574. Gamberi di acqua dolce ivi
575. Gamberi in cespuglio 221
576. Gamberi di mare ivi

Pag.

577. Copiette o rotolini di filetti d'aringa marinata 221
578. Acciughe arrotolate sulle olive . . . ivi
579. Filetti d'acciughe alla romana . . . 222
580. Acciughe in salsa piccante ivi
581. Trotelline in stufato ivi
582. Aringa ingentilita 223
583. Aringhe all'amburghese ivi
584. Noce di tonno sott'olio ivi
585. Tortiglioni di filetti di sogliola alla diavola ivi
586. Rotolini d'acciughe alla nizzarda . . 224
587. Filetti di pesci alla spagnuola in « scabecia » ivi
588. Filetti d'aringhe alla Nordeskiold . . ivi
589. Aringhe saure ivi
590. Aringhe Lucas ivi
591. Salmone affumicato 225
592. Mosciamme o mosciamà ivi
293. Bottarighe o bottarghe ivi
Verdure cotte marinate ivi
594. Carciofini alla greca ivi
595. Zucchetti marinati 226

	Pag.
596. Altre verdure marinate	226
597. Scatolette di barbabietole	ivi
598. Sedani-rapa farciti	ivi
599. Fondi di carciofi alla Molina	ivi
600. Fondi di carciofi alla contessa Lara	ivi
601. Fondi di carciofi alla contessina	ivi
602. Scatolette di cetrinoli alla Duse	227
603. Piccole zucchette coll'agresto	ivi
604. Bulbi di porro farciti alla russa	ivi
605. Pomidoro alla Garibaldi	ivi
606. Pomidoro alla scozzese	228
607. Pomidoro alla genovese	ivi
608. Tomatiche « pimenton » all'americana	ivi
609. Teche di peperoni gialli farciti	i i
610. Girelli di cicoria alla greca	ivi
611. Scorzonere alla greca	229
612. Gombo all'americana	ivi
613. Fiori di nasturzio farciti	ivi
614. Funghi sott'aceto	ivi
615. Olive farcite	ivi
616. Barbabietole alla veneziana	230
617. Ovoli sott'olio alla genovese	ivi
618. Funghi neri sott'olio alla genovese	ivi
619. Cepatelli marinati alla francese	ivi
620. Olive alla russa	ivi
621. Cappelle di funghi alla russa	231
622. « Escabecha » spagnuola	ivi
Fuori d'opera freddi	ivi
623. Canapé diversi	232
624. Canapé con Chester	ivi
625. Canapé con prosciutto	ivi
626. Canapé alla Windsor	ivi
627. Canapé alla fiorentina	233
628. Canapé d'uova e fegato grasso	ivi
Dei cougnettini	ivi
629. Cougnettini di pollo	234
630. Cougnettini con prosciutto	ivi
631. Cougnettini con sardine	ivi
632. Cougnettini con caviale	ivi
633. Cougnettini con « liebig » per stomachi deboli	235
634. Cougnettini di sogliole	ivi
Cougnettini leguminosi	ivi
635. Cougnettini di pomodoro	ivi
636. Cougnettini di spinaci	236
637. Cougnettini di cipolle	ivi
638. Cougnettini di piselli	ivi
Crostini	ivi
639. Crostini di mare alla genovese	237
640. Crostini di uova e tonno	ivi
641. Crostini d'acciuga alla marinara	ivi
642. Crostini allo scarlatto	ivi
643. Crostini di baccalà alla nizzarda	238
644. Crostini d'oca affumicata	ivi
645. Crostini all'inglese	ivi
646. Crostini all'ammiraglia	238
647. Crostini di gamberetti « Florio »	239
648. Crostini alla provenzale	ivi
649. Crostini con fegato di razza	ivi
650. Crostini con midollo	ivi
651. Crostini di beccaccia alla francese	ivi
652. Crostini di beccaccia alla fiorentina	ivi
653. Crostini con coralli e datteri di mare alla genovese	ivi
Panini ripieni o altrimenti detti « gravidi »	240
654. Pasta per panini gravidi	ivi
655. Panini con prosciutto	ivi
656. Panini colle acciughe	ivi
657. Panini col fegato d'oca di Strasburgo	ivi
658. Panini alla russa	ivi
659. Panetti col caviale	ivi
660. Panetti con spuma di pollo	ivi
661. Panetti con spuma di prosciutto	ivi
662. Panetti con spuma di selvaggina	ivi
663. Panetti colla dadolata di legumi	241
664. Panetti gravidi alla greca	ivi
665. Panetti alla Franco Berra	ivi
666. Panetti collo stracchino	ivi
Raggi o lampi	ivi
667. Raggi alla Karoly	ivi
Dei Fuori d'opera caldi	242
Della Frittura e sua teoria	243
Salse e Guarnizioni	245
Dadolate o « Salpiconi »	246
668. Dadolata Reale	ivi
669. Dadolata finanziera	ivi
670. Dadolata Tolosa	ivi
671. Dadolata Perigueux	ivi
672. Dadolata tartaruga	ivi
673. Dadolata italiana	ivi
674. Dadolata cacciatore	ivi
675. Dadolata palermitana	ivi
676. Dadolata d'ostriche	ivi
677. Dadolata di gamberi e granchiolini	247
678. Dadolata alla Montglas	ivi
679. « Montglas » per chenelli	ivi
Asticciuole diverse	ivi
680. Asticciuole alla Reale	ivi
681. Asticciuole alla principessa	ivi
682. Asticciuole con formaggio reggiano	ivi
683. Asticciuole alla parigina	ivi
684. Asticciuole di fegato di pollo	ivi
685. Latteruoli di carpione alla Villeroy	249
686. Asticciuole di polenta coi tartufi	ivi
687. Asticciuole all'indiana	ivi
688. Stecchi alla Genovese	ivi
689. Fritto negli stecchini alla bolognese	250
690. Stecchi di magro alla genovese	ivi
691. Stecchi di magro nelle nievole	ivi

Pag.

Delle Barchette 251
692. Barchette alla tirrena ivi
693. Barchette con code di gamberi . . . ivi
694. Barchette con ostriche 252
695. Barchette con palemoni ivi
696. Barchette con filetti di sfoglia . . . ivi
697. Barchette alla Cougnet ivi
698. Barchette alla principessa ivi
699. Barchette di semolino ivi
Beurreks 253
700. « Beurreks » alla schiavona ivi
Bignoli ivi
701. Bignoli di filetti di sogliola ivi
702. Bignoli alla benedettina ivi
703. Bignoli all'italiana 254
704. Bignoli di cervella ivi
705. Bignoli di latterıuoli di pesce alla Villeroy ivi
706. Bignoli alla Pignatelli d'Aragona . . ivi
707. Bignoli di fegato grasso ivi
708. Bignoli alla Westmoreland ivi
709. Bignoli d'acciughe alla tirrena . . . ivi
710. Bignoli d'acciughe alla nizzarda . . ivi
711. Bignoli alla Molteni d'Annone . . . 255
712. Bignoli di fontina ivi
Bocconcini o Boccatine ivi
713. Bocconcini con salmone all'olandese . 256
714. Bocconcini alla Jonville ivi
715. Bocconcini Nantua ivi
716. Bocconcini di sfoglie ivi
717. Bocconcini alla Montglas ivi
718. Bocconcini Isabella ivi
719. Bocconcini alla chiavennese ivi
720. Bocconcini alla lariana 257
721. Bocconcini Gran Duca ivi
722. Bocconcini alla primaverile ivi
723. Bocconcini alla norciana ivi
724. Bocconcini alla Regina ivi
725. Bocconcini con dadolata ivi
726. Bocconcini di selvagg. alla Sant'Uberto ivi
727. Bocconcini di ostriche ivi
728. Bocconcini alla Regina Elena . . . 258
729. Bocconcini alla cacciatora ivi
730. Bocconcini alla principessa ivi
Cannelloni e Tortiglioni ivi
731. Tortiglioni con crema di pollo . . . 259
732. Tortiglioni alla Strasburgo ivi
733. Bastoni alla Carlo VII ivi
734. Fiadoncelli alla Scappi ivi
Caroline e Duchesse 260
Cassettine o « Cassolette » ivi
735. Cassettine con soffiato di formaggio reggiano ivi
736. Allodole in cassette di porcellana . . 261
737. Cassettine di soffiato di pollo . . . ivi

Pag.

738. Cassettine di soffiato di selvaggina . 261
739. Cassettine alla Molina ivi
740. Cassettine alla Goldoni ivi
741. Ostriche in cassettine 262
742. Cervella in cassettine ivi
« **Colombine** » ivi
743. Margottini d'nova alla bergamasca . ivi
Chiocciole e Conchiglie 263
744. Chiocciole alla borgognona ivi
Conchiglie 264
745. Conchiglie San Giacomo 265
746. Conchiglie di pollo ivi
747. Conchiglie di selvaggina ivi
748. Conchiglie di pesce 266
749. Conchiglie di ostriche ivi
Coccoli e Ciambelline ivi
750. Coccoli di semolino ivi
751. Coccoli di farina di ceci alla genovese ivi
752. Coccoli di patate alla genovese . . . 267
753. Ciambelline gonfiotte ivi
754. Gonfietti di patate alla reggiana . . ivi
755. Coccoli di patate alla Pettini . . . 268
Costolette naturali ivi
756. Costolette di agnello alla Villeroy . . ivi
Costolettine finte 269
757. « Bitokes » colla panna acida alla russa ivi
758. « Bitkis » alla moscovita ivi
759. Costolette finte di luccio ivi
760. Costolette di salmone alla scozzese . 270
761. Costolette finte di merlango alla Soubise ivi
762. Costolette d'astaco alla francese . . 271
763. Costolette d'aragosta o d'astaco all'americana ivi
764. Costolette d'nova 272
765. Costolettine d'orzo alla Monteverdi . ivi
Cougnettini caldi 273
766. Cougnettini col prosciutto ivi
767. Cougnettini col salmone ivi
768. Cougnettini coll'acciuga ivi
Crocchette o Rocchettini 274
769. Crocchette di riso ivi
770. Crocchette di riso farcite ivi
770 *bis*. Supplì di riso alla romana . . . 730
771. Crocchette di riso alla diavola . . . 274
772. Crocchette di animelle alla tedesca . 275
773. Crocchette di animelle alla spagnuola ivi
774. Crocchette di animelle alla Duxelle . ivi
775. Crocchette alla regina ivi
776. Crocchette di pollo con dadolata . . ivi
777. Crocchette di gamberi alla De Amici . ivi
778. Crocchette di maccheroni 276
779. Crocchette d'nova ivi
780. Crocchette di pesce ivi
781. Crocchette di merluzzo all'americana . ivi
782. Crocchette di salmone ivi

	Pag.
783. Crocchette di fegato d'oca	277
784. Crocchette alla bolognese	ivi
785. Crocchette alla genovese	ivi
786. Crocchette di patate farcite alla genovese	278
787. Crocchette alla Thaon	ivi
Cromeschini o Donzellette	279
788. Cromeschini o bignoli all'italiana	ivi
789. Cromeschini d'nova all'italiana	ivi
790. Cromeschini o « pfannekuchen » di gamberi alla tedesca	ivi
791. Cromeschini d'nova alla russa	280
792. Cromeschini d'nova alla polacca	ivi
Crostate	ivi
793. Crostate d'animelle alla finanziera	281
794. Crostate Lucullo	ivi
795. Crostate Nantua	ivi
796. Crostate di gamberelle Joinville	ivi
797. Crostate di pollo alla Reggenza	ivi
798. Crostatine di riso con dadolata	ivi
799. Crostatine di semola con dadolata	282
800. Crostatine di patate	ivi
801. Crostatine di tagliatelle	ivi
802. Crostatine di pollo alla Norcia	ivi
803. Crostatine di selvaggina	ivi
804. Crostatine di pesce	283
805. Crostatine di polenta alla piemontese	ivi
806. Crostatine di semolino « Trinacria »	ivi
807. Crostatine alla Bonomelli	ivi
808. Crostatine con formaggio	ivi
Crostini caldi, pan ghiotto, cassettine di pane, ecc.	284
809. Per far crostate, cioè pan ghiotto con rognoni di vitella arrostito nello spiedo	ivi
810. Per far pane indorato, et fritto con buttiro o strutto	ivi
811. Per fare crostate di caviale con fette di pane brustolate	ivi
812. Crostini di milza alla romana	ivi
813. Nidi di allodole con tartufi	285
814. Crostini di fegato di pollo alla toscana	ivi
Dartesi	286
815. Dartesi con acciughe o sardelle	ivi
816. Dartesi con filetti di sfoglia	ivi
817. Dartesi alla russa	ivi
Donzelline e « Chizze »	287
818. Donzelline con acciughe salate	ivi
818 *bis*. Zeppole alla napoletana	731
819. Chizze con formaggio alla reggio emiliana	ivi
819 *bis*. Pizzelle alla napoletana	731
819 *tris*. Panzerotti alla napoletana	731
820. Gnocco fritto sfogliato alla reggiana	288
Doratini o Panatini	ivi
821. Doratini di pane con rigaglie	289
822. Doratini di fonduta alla piemontese	ivi
823. Doratini di ricotta alla romana	289
824. Doratini alla Garisenda	290
825. Paniccia fritta alla genovese	ivi
Fiammiferi o Raggi	ivi
826. Fiammiferi colle acciughe	ivi
827. Fiammiferi colle gamberette	ivi
828. Fiammiferi colla crema di pollo	291
Filetti alla Horly	ivi
829. Horly di filetti di sogliola alla francese	ivi
830. Horly di filetti di trote alla provenzale	ivi
831. Horly di filetti di salmone alla San Fiorentino	ivi
832. Horly di filetti di merlango all'italiana	ivi
833. Horly di filetti di sgomberi all'inglese	292
834. Filetti di sfoglia alla « Wite-bait »	ivi
835. Filetto di salmone alla S. Fiorenzo	ivi
836. Eperlani fritti alla Horly	ivi
837. « Horly » di filetto di vitello	ivi
Fondinbocca e Morbidelle	293
838. Fondinbocca di tordi	ivi
839 Fondinbocca di beccaccie	ivi
840. Fondinbocca di fagiano	ivi
841. Fondinbocca di pollo	ivi
842. Morbidelle di pollo	ivi
843. Morbidelle coi tartufi	ivi
844. Morbidelle di polenta con tartufi	294
Formaggi caldi	ivi
845. La provola in carrozza	295
846. Ramechini	ivi
847. Galanterie col Chester	ivi
848. Sfogliatine con crema di Stilton	ivi
849. Tortoline con Stilton	296
850. Tortoline col Chester e con l'haddoc	ivi
851. Galletta « Briarda »	ivi
852. Gallette col Gorgonzola	ivi
853. Zolfanelli	297
854. « Condés » con formaggio	ivi
855. « Talmatine » col formaggio	ivi
856. « Talmusine » col formaggio reggiano	ivi
857. « Vatrouski » con formaggio	ivi
Frittelle	298
858. Frittelle alla fiorentina	ivi
859. Frittelle di « tondone » alla fiorentina	ivi
860. Frittelle alla neve d'albume	ivi
860 *bis*. Frittelle di raviggiuolo alla veneta	731
861. Frittelle di « cacio cavallo » all'antica	299
862. Frittelle di baccalà alla nizzarda	ivi
863. Frittelle di « gianchetti » alla genovese	ivi
864. Frittelle di cieche alla pisana	ivi
865. Frittelle d'ostriche alla marescialla	300
866. Frittelle di gamberetti	ivi
867. Frittelle di mitili	ivi
868. Frittelle di lumache	ivi
869. Frittelle di cavolfiore o di broccoli	301
870. Frittelle di scorzonera	ivi

Pag.

871. Frittelle di borrana alla toscana . . 301
872. Frittelle di pomidoro acerbi ivi
873. Frittelle di citriuoli 302
874. Frittelle di fiori di crisantemo . . . ivi
Frittoli ivi
875. Frittoli alla Soubise ivi
Fritture diverse di carne 303
876. Frittura mista all'italiana ivi
877. Cervella fritta alla fiorentina . . . ivi
878. Cervella panata ivi
879. Granelli fritti alla maremmana . . . ivi
880. Fritto di fegato 304
881. Fritto di coratella ivi
882. Fritto di schienali ivi
883. Fritto di animelle ivi
884. Frittura piccata ivi
885. Polli novelli fritti all'italiana . . . 305
886. Costolette di pollo ivi
887. Piedi di porco alla piemontese . . . ivi
Fritture alla Francese 306
888. Cervelle alla Villeroy ivi
889. Granelli alla Villeroy ivi
890. Animelle alla Villeroy ivi
891. Code di montone alla Villeroy . . . ivi
892. Pollo alla Villeroy ivi
893. Pollo all'Indiana 307
894. Pollo alla S. Fiorenzo ivi
895. Pollo alla celestina ivi
Fritture di pesci, molluschi e crostacei ivi
896. Acciughe o sardine fritte 308
897. Alici o sarde a beccafico alla siciliana ivi
898. Argentini alla Dugléres ivi
899. Bianchetti e rossetti fritti 309
900. Baccalà fritto alla carmelitana . . . ivi
901. Sogliole fritte ivi
902. Rotelle di pesce fritto ivi
903. Lamprede alla piemontese 310
904. Carpione fritto e carpionata ivi
905. Filetti di carpione fritti alla piemontese ivi
906. Anguilla alla Benoiton ivi
907. Anguilla fritta all'inglese ivi
908. Raiette fritte 311
909. Frittura di tonno alla sarda ivi
910. Cieche fritte alla viareggiana . . . ivi
911. Frittura di « Wite-bait » ivi
912. Totani o calamaretti fritti 312
913. Molecche fritte ivi
914. Seppie fritte ivi
915. Polpi fritti ivi
916. Totani o seppie ripiene alla nizzarda . 313
917. Cicale o sparnocchi fritti ivi
918. Ortiche di mare fritte ivi
919. Granchi inteneriti alla fiorentina . . ivi
920. Granchi farciti con prosciutto . . . 313
921. Scampi del Quarnaro 314

Pag.

922. Rane fritte alla torinese 314
Fritture d'erbaggi, legumi e fiori . ivi
923. Melenzane fritte alla nizzarda . . . ivi
924. Fritto di fiori di zucca alla nizzarda . 315
925. Zucchine fritte ivi
926. Funghi fritti ivi
927. Peperoni fritti ivi
Mazagrani minuscoli 316
Ostriche ed altri conchigliferi . . ivi
928. Ostriche alla veneziana 317
929. Ostriche alla livornese ivi
930. Ostriche alla Villeroy 318
931. Arselle o datteri di mare alla Villeroy ivi
932. Ostriche all'americana ivi
933. Ostriche all'inglese ivi
934. Ostriche alla favorita ivi
935. Ostriche al grattino ivi
936. Ostriche alla Mornay 319
937. Ostriche alla polacca ivi
938. Ostriche soffici ivi
939. Arselle alla Mornay ivi
Pastellini e Pasticcini ivi
940. Pastellini alla borghese ivi
941. Pastellini del canonico 320
942. Pastellini alla parigina ivi
943. Pastellini alla Mazzarino ivi
944. Pasticcini alla sarda ivi
945. Pasticcini alla russa ivi
946. Pasticcini alla delfina 321
947. Pasticcini colle acciughe ivi
948. Pasticcini alla ginevrina ivi
949. Pasticcini alla nizzarda ivi
950. Pasticcini alla parigina ivi
951. Pasticcini caldi alla napoletana . . . ivi
952. Gettone di carnevale ivi
Polpette fritte 322
953. Polpettine alla genovese ivi
954. « Keptedi » alla greca 323
Reticelle o Crespinette ivi
955. Reticelle di cervella ivi
956. Reticelle di fegato ivi
957. Reticelle di lepre 324
958. Reticelle di piedi di porco ivi
Rossòle ivi
959. Rossòle alla pastorella 325
960. Rossòle alla padovana ivi
961. Rossòle all'indiana ivi
962. Rossòle di fagiano ivi
963. Rossòle alla normanna ivi
964. Rossòle alla regina ivi
965. Rossòle diverse ivi
966. Rossòle panate alla Pompadour . . . 326
967. Rossòle con dadolata ivi
968. Rossòle alla Strasburgo ivi
969. Rossòle con creste di pollo e tartufi . ivi

		Pag.
	Robeschini o Soubrics	327
970.	Robeschini di riso alla milanese	ivi
971.	Robeschini all'italiana	ivi
972.	Robeschini di polenta alla cacciatora	ivi
973.	Soubrics di polenta alla piemontese	ivi
	Soffiati	328
974.	Soffiati alla fiorentina	ivi
975.	Soffiati di crostacei	ivi
976.	Soffiati di selvaggina	ivi
977.	Soffiati di prosciutto	ivi
978.	Soffiati di pesci	329
979.	Soffiati d'ostriche	ivi
980.	Piccoli soffiati alla parmigiana	ivi
981.	Soffiati di formaggio alla piemontese	ivi
982.	Soffiatini alla Parravicino	ivi
	Tartoline o Tortellette	330
983.	Tartoline Sant'Uberto	ivi
984.	Tartoline alla finanziera	ivi
985.	Tartoline alla regina	331
986.	Tartoline con funghi	ivi
987.	Tartoline alla russa	ivi
988.	Tartoline alla polacca	ivi
989.	Tartoline coi gnocchi	ivi
990.	Tartoline con fegato grasso alla russa	ivi
991.	Tartoline con fegato d'oca	332
992.	Tartoline di cervello alla Ciocca	ivi
993.	Tartoline con uova e formaggio	ivi
994.	Tartoline alla Cavour	ivi
995.	Tartoline alla scozzese con merluccio	333
996.	Tartoline Agnese	ivi
997.	Tartoline fiorentine	ivi
998.	Tartoline Tosca	ivi
999.	Tartoline d'ostriche	ivi
1000.	Tartoline colla fonduta di fontina	ivi
1001.	Tortoline con pomidoro alla Monte Berico	334
1002.	Tortellini ripieni di mostarda alla romagnola	ivi
	Timpanetti o Timballetti	ivi
1003.	Timballetti di maccheroni	ivi
1004.	Timballetti di pollo alla Molina	335
1005.	Timballetti di pesce coi gamberi	ivi
1006.	Timballetti alla Cardinal Chigi	ivi
1007.	Timballi alla Talleyrand	ivi
1008.	Timballetti di riso all'Ambrosetti	ivi
1009.	Timballetti di tagliarini alla genovese	336
1010.	Timballi alla Cougnet	ivi
1011.	Timballini alla finanziera	ivi
	Dei volantini	ivi
1012.	Volantini col prosciutto	337
1013.	Volantini col fegato	ivi
1014.	Volantini di pomodoro	ivi
1015.	Volantini di cento gusti	ivi
	Fuori d'opera esotici	338
	Zarakouska	ivi
1016.	« Blinis »	339
1017.	Aringhe alla livoniana	ivi
1018.	« Ciernikis »	340
1019.	Crostini d'oca affumicata	ivi
1020.	Canapé di « Kilkis »	ivi
1021.	Soffiato alla polacca	ivi
	Pastelli alla Russa	341
1022.	Piccoli « Coulibiaki » d'anguilla	ivi
1023.	Panetti alla polacca	ivi
1024.	Piroki alla caucasica	342
1025.	Piroki col formaggio (« Twarog »)	ivi
1026.	Piroki alla turca	ivi
1027.	Piroki di selvaggina	ivi
1028.	Piroki di carote	343
1029.	Piroki livoniani	ivi
1030.	Piroki alla moscovita	ivi
1031.	Piroki alla Polacca	ivi
1032.	Piroki con vesiga	ivi
1033.	« Punschki » alla russa	344
1034.	Pasteletti alla Ponitchkis	ivi
1035.	« Rastigais »	ivi
1036.	« Sausselis » coi cavoli	ivi
1037.	« Vareniki » alla lituana	345
1038.	« Vareniki » alla polacca	ivi
1039.	« Pelimenes » o ravioli siberiani	ivi
1040.	« Visniscki »	ivi
1041.	« Zakouski » d'uova alla russa	ivi
	Dei « Sandwichs » o Sanduicci	346
1042.	Sandwichs coperti di prosciutto	ivi
1043.	Sandwichs col prosciutto tritato	ivi
1044.	Sandwichs coll'acciuga	347
1045.	Sandwichs col fegato d'oca	ivi
1046.	Sandwichs scoperti col prosciutto	ivi
1047.	Sandwichs d'uova di piviere	ivi
1048.	Sandwichs scoperti coll'acciuga	ivi
1049.	Sandwichs col caviale	ivi
1050.	Sandwichs col salmone affumicato	ivi
1051.	Sandwichs coll'aringa	ivi
1052.	Sandwichs all'italiana	ivi
1053.	Sandwichs coi gamberi	ivi
1054.	Sandwichs primaverili	348
1055.	« Bookmaker's Sandwichs »	ivi
	Dei « Muffins »	ivi
1056.	« Muffins » all'inglese	ivi
	Tostate o Toasts	349
1057.	Tostate di latteruoli alla diavolessa	350
1058.	Tostate con prosciutto e lattuga	ivi
	I « Savorys »	ivi
1059.	Savorys con sardelle	351
1060.	Savorys con « haddoc »	ivi
1061.	Savorys con anguilla affumicata	ivi
1062.	Savorys truccioli alla Jeanne Savarin	ivi
0163.	Festuche o pagliette con formaggio	352
1064.	Fondenti con Chester	ivi
1065.	Tartine con formaggio alla scozzese	ivi

CAPO IV. — SALSE E GUARNITURE.

		Pag.
	Evoluzione storica delle Salse	353
	Morfologia ed Igiene delle Salse	360
	Dei sughi e dei fondi	363
1066.	Sugo scuro	ivi
1067.	Sugo chiaro	364
1068.	Fondo per salse scure	ivi
1069.	Fondo per salse bianche	ivi
	Dei rossi	ivi
	Del sugo di vitello	365
1070.	Sugo detto « biondo di vitello »	ivi
	Del sugo degli arrosti	366
1071.	Sugo alla siciliana	ivi
1072.	Sugo di carne stracottata alla genovese	367
1073.	Altro sugo di carne stracottata alla genovese	ivi
1074.	Sugo di magro alla genovese	ivi
1075.	Sugo di stracotto di vitello alla nizzarda	368
	Preparazione delle Salse	ivi
	Grandi salse di base o tipiche	371
1076.	Salsa Spagnuola	ivi
1077.	Salsa Vellutata	372
1078.	Salsa Besciamella semplice	ivi
1079.	Salsa Suprema	373
1080.	Salsa Pomodoro	ivi
	Salse brune composte	ivi
1081.	Salsa Spagnuola col pomodoro	ivi
1082.	Salsa Italiana	374
1083.	Salsa « mezzo gelo »	ivi
1084.	Salsa Bordelese	ivi
1085.	Salsa Melangola	ivi
1086.	Salsa colle erbuccie	375
1087.	Salsa Duxelle	ivi
1088.	Salsa « caprinolo » alla francese	ivi
1089.	Salsa Borgognona	ivi
1090.	Salsa Colbert	376
1091.	Salsa al dragoncello	ivi
1092.	Salsa alla finanziera	ivi
1093.	Salsa Robert	ivi
1094.	Salsa Rouennese	ivi
1095.	Salsa del « Pover'uomo » all'italiana	377
1096.	Salsa Tartaruga	ivi
1097.	Salsa Provinciale	ivi
1098.	Salsa all'essenza di selvaggina	ivi
1099.	Salsa Madera	ivi
1100.	Salsa di midollo di bue	ivi
1101.	Salsa Piemontese	378
1102.	Salsa Perigueux	ivi
1103.	Salsa Napoletana	ivi
1104.	Salsa Romana	ivi
1105.	Salsa peperata	378
1106.	Salsa piccante	ivi
1107.	Salsa trita	379
	Delle salse bianche semplici	ivi
1108.	Salsa col burro	ivi
1109.	Salsa alla mastro d'oste calda	ivi
1110.	Salsa col burro d'acciughe	ivi
1111.	Salsa col pane alla polacca	ivi
1112.	Salsa col burro detta « bastarda »	ivi
	Delle salse bianche composte	380
1113.	La salsa bianca	ivi
1114.	Salsa Olandese	ivi
1115.	Salsa Alemanna	381
1116.	Salsa Besciamella composta	382
1117.	Salsa Scozzese	ivi
1118.	Salsa « Poulette »	ivi
1119.	Salsa Chateaubriand	ivi
1120.	Salsa Solferino	ivi
1121.	Salsa Villeroy	ivi
1122.	Salsa Gentile	383
1123.	Salsa Spumosa	ivi
1124.	Salsa Bearnese semplice	ivi
1125.	Salsa Bearnese composta	ivi
1126.	Salsa Chivry	ivi
1127.	Salsa Palermitana	ivi
1128.	Salsa Brettone	384
1129.	Salsa Russa colla panna acida	ivi
1130.	Salsa Ungherese	ivi
1131.	Salsa Avorio	ivi
1132.	Salsa Vellutata piccante « ravigotte »	ivi
1133.	Salsa Primaverile	ivi
1134.	Salsa Lionese	ivi
1135.	Salsa Aurora	ivi
1136.	Salsetta per i bambini	385
	Salse fredde	ivi
1137.	Salsa Chaufroix bruna	ivi
1138.	Salsa Chaufroix rossa	386
1139.	Salsa Chaufroix bianca	ivi
1140.	Salsa Chaufroix bionda	ivi
1141.	Salsa Chaufroix aurora	ivi
1142.	Salsa Chaufroix verde	ivi
1143.	Salsa Verde	ivi
1144.	Salsa alla menta	ivi
1145.	Salsa al rafano	387
1146.	Salsa Maionnesa	ivi
1147.	Salsa Maionnesa alla piemontese	ivi
1148.	Salsa Maionnesa ravigottata	ivi
1149.	Salsa Ravigotta	388
1150.	Salsa Tartara	ivi
1151.	Salsa Gramolata	ivi
1152.	Salsa Verde alla spagnuola	ivi

	Pag.
1153. Salsa Diavolo	388
Salse esotiche calde	389
1154. Albert sauce	ivi
1155. Aromatic sauce	ivi
1156. Bread sauce	ivi
1157. Brown Gravy	ivi
1158. Brown Oyster sauce	390
1159. Capers sauce	ivi
1160. Celery-sauce	ivi
1161. Devilled sauce	ivi
1162. Fried bread sauce	ivi
1163. Melted butter sauce	ivi
1164. Onion sauce	ivi
1165. Parsley sauce	391
1166. Porto wine sauce	ivi
1167. Reforme sauce	ivi
1168. Sage and onions sauce	ivi
1169. Yorksire sauce	ivi
Salse esotiche fredde	392
1170. Cambridge sauce	ivi
1171. Glowcester sauce	ivi
1172. Mint sauce	ivi
1173. Cold horse radish sauce	ivi
Fondi, Essenze, Passati ed accessorii complementari	ivi
1174. Gelo o sugo di carne ridotto a gelo	393
1175. Gelo o sugo ridotto a gelo di polleria	ivi
1176. Essenza di selvaggina	ivi
1177. Essenza di tartufi	ivi
1178. Essenza di funghi	ivi
1179. Fondo detto « Mirepoix »	ivi
1180. Fondo detto « Matignon »	394
1181. « Duxelle » secca e diverse	ivi
1182. Confettura di pomodoro	ivi
1183. Passato o lattata di funghi	ivi
1184. Passato o lattata di tartufi	ivi
1185. Passato o lattata di cipolle	395
1186. Passato o lattata di marroni	ivi
1187. Passato o lattata di pollo	ivi
1188. Passato di selvaggina	ivi
1189. Modo di preparare il verde di spinaci	ivi
1190. Mazzetto guarnito	396
1191. Aceto di serpentaria	ivi
1192. Caramello di zucchero	ivi
Burri composti freddi per grigliati e complementari di salse e potaggi	ivi
1193. Burro fuso	ivi
1194. Burro color noccinola	ivi
1195. Burro nero	ivi
1196. Burro alla veneziana	397
1197. Burro d'erbe	ivi
1198. Burro d'acciughe	ivi
1199. Burro Chivry	ivi
1200. Burro manipolato	ivi
1201. Burro di gamberi	ivi
1202. Burro alla mastro d'oste	398
1203. Burro colorante rosso Escoffier	ivi
1204. Colato di crostacei alla Escoffier	ivi
1205. Burro primaverile	ivi
1206. Burro colla serpentaria	ivi
1207. Burro ravigotta	ivi
1208. Burro Colbert	ivi
1209. Burro « mercante di vini »	399
1210. Burro di pomidoro	ivi
1211. Burro di avellane	ivi
1212. Burro Bercy	ivi
1213. Burro alla mugnaia	ivi
1214. Burro d'aglio o manteca valenciana	ivi
1215. Burro di pistacchi	ivi
1216. Burro di tartufi	ivi
1217. Burro di lumache	400
Marinate o Concie	ivi
1218. Marinata estemporanea	ivi
1219. Marinata cruda per grosse pezze di carne da macello e di cacciagione	ivi
1220. Marinata cotta pel medesimo uso suddetto	ivi
1221. Marinata cotta per montone alla capriuola	401
1222. Marinata cotta per montone alla camoscia	ivi
1223. Conservazione delle marinate	ivi
1224. Salamoia o Salmistrata	ivi
1225. Salamoia liquida per lingue da salmistrare	ivi
Delle Gelatine	402
1226. Fondo per gelatina all'italiana	ivi
1227. Fondo per gelatina di polleria	ivi
1228. Fondo per gelatina di selvaggina	403
1229. Chiarificazione delle gelatine	ivi
Panate per farcie	404
1230. Midollata o farcia detta « Godiveau »	ivi
1231. Farcia per chenelli di vitello	ivi
1232. Farcia per chenelli di pollo	405
1233. Farcia di pollo all'italiana	ivi
1234. Farcia per chenelli di selvaggina	ivi
1235. Farcia per grattino	ivi
Delle Guarniture e loro evoluzione	407
Delle Guarniture ed Orlature ornamentali	408
Asticciuole per vivande calde e fredde	409
Asticciuole nell'astuccio con gelatina	ivi
Orlature o Bordure	411
1236. Orlature di pane	ivi
1237. Orlatura con pasta da tagliatelle	412
1238. Orlatura di pasta cotta all'inglese	ivi
1239. Orlatura con pasta d'alzata	413
1240. Orlature con sfogliate in bianco	414
1241. Orlature con farcie	ivi
1242. Orlature con legumi	ivi

Pag.

1243. Orlatura con pasta reale 414
1244. Apparecchio di riso per crostate, tamponi, tazze, ecc. ivi
1245. Fondi di piatti, tazze e tamponi in pane 415
Guarnizione di legumi ed erbaggi . ivi
1246. Guarniture di tartufi 416
1247. Guarniture di funghi ivi
1248. Pisellini 417
1249. Cornetti ivi
1250. Citrinoli ivi
1251. Cavoli di Bruxelles ivi
1252. Zucchetti ivi
1253. Sedani ivi
1254. Carote ivi
1255. Sparagi ivi
1256. Cipolline bianche 418
1257. Carciofi ivi
1258. Marroni ivi
1259. Patate ivi
1260. Pomidoro ivi
1261. Lattughe ivi
1262. Melanzane ivi
1263. Cavoli ivi
1264. Broccoli e Cavolifiore 419
1265. Crauti ivi
Guarniture generiche diverse . . . ivi
1266. Guarnitura di creste e d'arnioni di pollame ivi
1267. Guarniture di petti di pollame . . 420
1268. Guarnitura di aleroni di pollame . . ivi
1269. Guarnitura di cervelle e granelli . . ivi
1270. Guarnitura di animelle di vitello e d'agnello ivi
1271. Guarnitura di chenelli 421
1272. Guarnitura di pieducci di vitello, di maiale, ecc. ivi
1273. Guarnitura di salsiccia o salsicciotti . ivi
1274. Guarnitura di rotelle di midollo . . ivi
1275. Guarniture con farinacei ivi
Guarniture speciali 422
1276. Guarnitura all'andalusa ivi
1277. Guarnitura all'arlesiana ivi
1278. Guarnitura alla Beatrice ivi
1279. Guarnitura alla Franco Berra . . . ivi
1280. Guarnitura alla berricciona ivi
1281. Guarnitura alla borghese ivi
1282. Guarnitura alla borgognona . . . 423
1283. Guarnitura alla brabantina ivi
1284. Guarnitura Bristol ivi
1285. Guarnitura alla brussellese ivi
1286. Guarnitura alla Camerani ivi
1287. Guarnitura alla castellana ivi
1288. Guarnitura alla castigliana ivi
1289. Guarnitura alla catalana 424
1290. Guarnitura alla certosa ivi
1291. Guarnitura alla Chambord ivi

Pag.

1292. Guarnitura alla Choisy 424
1293. Guarnitura Choron ivi
1294. Guarnitura colla cipollata ivi
1295. Guarnitura Clamart 425
1296. Guarnitura Clermont ivi
1297. Guarnitura alla Cougnet ivi
1298. Dadolata o « Salpicone » ivi
1299. Guarnitura alla Druard ivi
1300. Guarnitura alla duchessa ivi
1301. Guarnitura alla fiamminga ivi
1302. Finanziera ivi
1303. Guarnitura alla fioraia 426
1304. Guarnitura alla fiorentina ivi
1305. Guarnitura alla fittaiuola ivi
1306. Guarnitura alla francese 427
1307. Guarnitura alla Garibaldi ivi
1308. Guarnitura alla gastronomica . . . ivi
1309. Guarnitura alla giardiniera ivi
1310. Guarnitura alla Godard ivi
1311. Guarnitura alla imperiale ivi
1312. Guarnitura all'italiana 428
1313. Guarnitura alla lionese ivi
1314. Guarnitura alla lombarda ivi
1315. Guarnitura alla Maintenon ivi
1316. Guarnitura alla Marengo ivi
1317. Guarnitura alla milanese ivi
1318. Guarnitura « miscellanea » ivi
1319. Guarnitura alla moderna 429
1320. Guarnitura alla Molteni D'Annoni . ivi
1321. Guarnitura alla Molteni Primo . . ivi
1322. Guarnitura alla Montagné ivi
1323. Guarnitura alla Montglas ivi
1324. Guarnitura alla napoletana ivi
1325. Guarnitura alla nivernese 430
1326. Guarnitura alla nizzarda ivi
1327. Guarnitura alla orbetellese ivi
1328. Guarnitura alla paesana ivi
1329. Guarnitura alla perigordina . . . ivi
1330. Guarnitura alla piemontese ivi
1331. Guarnitura alla Ponti ivi
1332. Guarnitura alla provenzale ivi
1333. Guarnitura alla Radziwil 431
1334. Guarnitura alla regina ivi
1335. Guarnitura alla romana ivi
1336. Guarnitura alla sanremese ivi
1337. Guarnitura alla sardagnuola . . . ivi
1338. Guarnitura alla tartaruga ivi
1339. Guarnitura alla tolosana ivi
1340. Guarnitura alla Turati 432
1341. Guarnitura alla verziere ivi
Coppe e cesti decorati ivi
Rialzi diversi e tamburelli . . . 434
Del grasso per ornamentazione e lavori di steatoplastica 436
Fiori modellati in grasso 437
Fiori modellati in cera 438

CAPO V. — DELLE UOVA

	Pag.
Delle uova	439
Brevi cenni fisiologici sulle uova	442
Delle salse e guarniture d'uova	445
Uova brinate ossia da sorbire	446
Uova nel tegamino	448
1342. Uova col burro scuro	ivi
1343. Uova col prosciutto	ivi
1344. Uova col « bacon »	ivi
1345. Uova alla reggiana	ivi
1346. Uova con la crema, nei tegamini	449
1347. Uova col burro d'acciuga, nel tegamino	ivi
1348. Uova grattinate nel tegamino	ivi
1349. Uova alla Rothomagò	ivi
1350. Uova alla fiorentina	ivi
1351. Uova alla Rossini	ivi
1352. Uova dette « Ostriche del Bengala »	450
1353. Uova nel piatto alla nizzarda	ivi
1354. Uova nel piatto alla pavese	ivi
1355. Uova nel piatto all'ungherese	ivi
1356. Uova nel piatto con tartufi	ivi
1357. Uova nel piatto alla provenzale	ivi
1358. Uova nel piatto alla piemontese	ivi
1359. Uova nel piatto alla umbra	451
1360. Uova nel piatto alla mantovana	ivi
1361. Uova nel piatto alla regina	ivi
1362. Uova alla « bella Bianca »	ivi
1363. Uova specchiate all'americana	ivi
Uova fritte o affrittellate	ivi
1364. Uova fritte all'americana	452
1365. Uova fritte alla Marengo	ivi
1366. Uova fritte alla monzese	ivi
1367. Uova fritte alla diavola	ivi
1368. Uova Jokey Club	ivi
1369. Uova fritte alla Enrico VIII d'Inghilterra	453
1370. Uova fritte alla Garibaldi	ivi
Uova affogate e molliccie	ivi
1371. Uova affogate alla fioraia	454
1372. Uova affogate alla cardinale	ivi
1373. Uova affogate alla « Piemonte Reale »	455
1374. Uova affogate alla milanese	ivi
1375. Uova affogate Massena	ivi
1376. Uova affogate alla Puccini	ivi
1377. Uova affogate alla montanara	ivi
1378. Uova affogate alla spoletana	456
1379. Uova affogate alla romana	ivi
1380. Uova affogate Nantua	ivi
1381. Uova affogate alla primaverile	ivi
1382. Uova affogate all'olandese	ivi
1383. Uova affogate alla veneziana	ivi
1384. Uova affogate all'indiana	ivi
1385. Uova affogate alla « bella Laura »	456
1386. Uova alla Umberto I	457
1387. Uova alla « Panormos »	ivi
1388. Uova alla portoghese	ivi
1389. Cestelli d'uova affogate alla « Mignon »	458
1390. Uova affogate alla Verdi	ivi
1391. Uova in sorpresa	ivi
1392. Uova « Bordighiera »	ivi
1393. Uova alla Ferravilla	ivi
1394. Uova nel nido	459
1395. Uova in coccarda	ivi
1396. Uova alla pugliese	ivi
1397. Uova « Donna Lena Porta »	ivi
1398. Uova alla folletta	460
1399. Uova affogate alla diplomatica	ivi
1400. Uova affogate in camiciuola	ivi
1401. Uova affogate alla Nesselrode	ivi
1402. Uova affogate alla Soubise	461
1403. Uova affogate alla Mazzarino	ivi
1404. Uova in vestaglia	ivi
1405. Uova alla brighella	ivi
1406. Uova alla diavola	ivi
1407. Uova alla parigina	ivi
1408. Sfogliatini d'uova	462
1409. Uova affogate alla Monselet	ivi
1410. Uova affogate « Sans-Gêne »	ivi
1411. Uova affogate alla Beauharnais	ivi
1412. Uova affogate alla Portofino Kulm	ivi
1413. Uova affogate Morcote	ivi
1414. Uova alla reale con midollo	463
1415. Uova sulla graticola	ivi
1416. Uova alla Montglas	ivi
Uova rimestate	464
1417. Tortino d'uova alla fiorentina	ivi
1418. Tortino d'uova alla spagnuola	ivi
1419. Uova rimestate alla D'Aumale	465
1420. Uova rimestate all'arlecchina	ivi
1421. Uova soffiate alla reggiana	ivi
1422. Uova soffiate colle erbuccie	466
1423. Uova rimestate Mafalda	ivi
1424. Uova rimestate con gamberi	ivi
1425. Uova rimestate con tartufi	ivi
1426. Uova rimestate con carciofi	ivi
1427. Uova rimestate alla Giolitti	467
1428. Bocconcini d'uova rimestate alla « Sabauda »	ivi
1429. Cannelloni d'uova rimestate	ivi
1430. Cacimperio o fonduta alla piemontese	ivi
1431. Uova a tulipano	468
1432. « Mazzarini » col cacimperio	ivi
1433. Salsiccia d'uova all'Egea	ivi

		Pag.
1434.	Salsiccie d'uova alla Zucchi	469
1435.	Salsiccia d'uova alla regina Teodolinda	ivi
1436.	Tortiglioni d'uova alla Salvi	470
	Uova sode farcite e grattinate	ivi
1438.	Uova farcite in « bella vista »	471
1439.	Uova molliccie alla giapponese	472
1440.	Uova all'americana	ivi
1441.	Uova in sorpresa rosate	473
1442.	Uova alla piemontese	ivi
1443.	Uova alla principessa Ruffo	474
1444.	Uova sode alla Giusti	ivi
1445.	Uova trippate	ivi
1446.	Uova alla carmelitana	475
1447.	Uova sode al grattino	ivi
1448.	Uova principessa Giovanna	ivi
1449.	Uova principessa Jolanda	ivi
1450.	Cotolette d'uova grigliate alla « Favorita »	476
1451.	Uova principessa Mafalda	ivi
1452.	Nocelle d'uova alla Goiran	ivi
1453.	Ghiande d'uova alla Toulorge fredde	477
	Uova in cassette e formate negli stampini	ivi
1454.	Uova alla panna	478
1455.	Uova alla monferrina	ivi
1456.	Uova alla marinaia	ivi
1457.	Rotolini d'uova « Aosta Reale »	ivi
1458.	Uova in cassette alla regina	ivi
1459.	Cassettine d'uova alla svizzera	479
1460.	Uova in cassette alla Carême	ivi
1461.	Uova alla milanese	ivi
1462.	Uova alla Gretry	ivi
1463.	Uova alla veneziana	480
	Uova modellate	ivi
1464.	Uova modellate alla Verdi	ivi
1465.	Uova modellate alla napoletana	481
1466.	Uova modellate alla palermitana	ivi
1467.	Uova modellate alla Carignano	ivi
1468.	Uova modellate « Santa Lucia »	ivi
1469.	Uova modellate « Mergellina »	ivi
1470.	Timpanetti d'uova all'italiana	ivi
1471.	Piccola crema d'uova alla regina Margherita	482
1472.	Timballini d'uova alla nizzarda	ivi
	Crostatine d'uova	ivi
1473.	Crostatine d'uova alla vogherese	ivi
1474.	Crostatine d'uova alla Rossini	ivi
1475.	Crostatine d'uova alla « Reggente »	483
1476.	Crostatine d'uova alla cacciatora	ivi
1477.	Crostatine d'uova alla boema	ivi
1478.	Crostatine d'uova all'americana	ivi
1479.	Crostatine d'uova alla genovese	ivi
1480.	Crostatine d'uova alla Ciocca	ivi
1481.	Crostatine soffiate alla Tornaghi	484
1482.	Tartoline d'uova alla « Sovrana »	484
1483.	Ramecchini di fonduta con uova	485
1484.	Uova in ventinvola o in volantini	ivi
1485.	Bocconcini d'uova alla Doria	ivi
1486.	Uova alla principe di Piemonte	ivi
1487.	Uova alla Karola	486
1488.	Uova alla « Monte Carlo »	ivi
1489.	Panierini d'uova alla siciliana	ivi
	Uova diaccie	487
1490.	Uova diaccie arlecchino	ivi
1491.	Uova alla Strauss	ivi
1492.	Uova « Zakuska »	ivi
1493.	Uova fredde « principessa Letizia »	488
1494.	Uova alla Galletti Gianoli	ivi
1495.	Uova alla damigella	ivi
1496.	Uova affogate alla « Sportman »	489
1497.	Uova alla Derby	ivi
1498.	Uova affogate diaccie con ravigotta	ivi
1499.	Conchiglie d'uova in gelo	ivi
1500.	Cassettine d'uova in gelo	ivi
1501.	Uova diaccie nella coppa	490
1502.	Uova diaccie alla nizzarda	ivi
1503.	Pane d'uova freddo con gramolata	ivi
1504.	Uova fredde alla svedese	491
1505.	Uova con « chaufroix » all'alsaziana	ivi
1506.	Uova sode colla maionnesa e rafano	ivi
1507.	Uova diaccie « Campidoglio »	ivi
1508.	Occhialini d'uova	ivi
1509.	Uova diaccie « Moscovita »	492
1510.	Uova « Astrakan »	ivi
1511.	Uova in geladìa « Tzarina »	ivi
1512.	Uova diaccie all'americana	493
1513.	Uova diaccie « Nantua »	ivi
1514.	Uova mosaico « Kremlino »	ivi
	Frittate	ivi
1515.	Frittata rigonfia	494
1516.	Frittata in zoccoli alla fiorentina	495
1517.	Frittata colla « pietra » di vitello di di latte	ivi
1518.	Frittata in riccioli per contorno	496
1519.	Fogliolo d'uova alla lombarda	ivi
1520.	Frittata alla contadina	ivi
1521.	Frittata all'americana	ivi
1522.	Frittata con erboline	497
1523.	Frittata alla norcina	ivi
1524.	Frittata alla Cougnet	ivi
1525.	Frittata con carciofi	ivi
1526.	Frittata di « gianchetti » alla nizzarda	ivi
1527.	Frittata col prosciutto alla parigina	498
1528.	Frittata Jolanda	ivi
1529.	Frittata con sparagi	ivi
1530.	Frittata alla certosina	ivi
1531.	Frittata d'uova affogate alla Talone	ivi
1532.	Frittatine alla romana	ivi

	Pag.
1533. Frittata alla finanziera	499
1534. Frittata col tonno alla Brillat-Savarin	ivi
1535. Frittata colle ostriche alla Dumas	500
1536. Frittata di gamberi	ivi
1537. Frittatine fredde alla russa	ivi
1538. Frittata alla « Nantua »	501
1539. Frittata d'uova di struzzo o frittata del deserto	ivi
1540. Frittata all'Alicata	ivi
1541. Frittata con le mele	ivi
1542. Frittatine minuscole alla moscovita	502
1543. Frittata fredda del tourista	ivi
1544. Frittata del cacciatore	ivi
1545. Frittata di rane alla casoratese	ivi
1546. Frittata colla portulaca	ivi
1547. Frittata « spumetta »	503
1548. Frittata alla bearnese	ivi
1549. Frittata alla Durand	ivi
1550. Frittata all'egiziana	ivi
1551. Frittata alla fiamminga	ivi
1552. Frittata alla Redford	ivi
1553. Frittata Robert	ivi
1554. Frittata alla dieppese	503
Panicelli o Infogliate	ivi
Uova di Vannello, di Gabbiano, di Piviere, ecc.	504
1555. Moderna	ivi
1556. Nido	ivi
1557. Reginetta	ivi
1558. Reale	ivi
1559. Danesi	505
1560. Uova di gabbiano all'ipocrasso Viriot	ivi
Uova di piviere	ivi
1561. Uova di piviere alla regina	506
1562. Tortelette d'uova di piviere	ivi
1563. Uova di piviere in cassette	ivi
1564. Uova alla cinese	ivi
1565. Uovo di struzzo « Brazzà di Savorgnan »	507
Uova di pesci	ivi
1566. Del Caviale o Ikra	ivi
1567. Timballo di caviale alla moscovita	508
Uova di tartaruga	509

CAPO VI. — DEI PESCI E LORO SALSE

	Pag.
Dei pesci e loro salse	511
Dei vari trattamenti per pesci	514
Farcie diverse e Guarnizioni	ivi
Dei brodetti o corboglioni	ivi
1568. Brodetto per cuocere aragoste	515
1569. Trattamento dei pesci all'azzurro	ivi
Fondi, Essenze e Salse madri	516
1570. Brodo magro di pesce	ivi
1571. Essenza di pesce	517
1572. Consumato di pesce	518
1573. Diaccia o gelo di pesce	ivi
1574. Vellutato di pesce	ivi
1575. Fondi per Spagnuole magre	519
1576. Spagnuola magra	ivi
Salse per pesci	ivi
Salse bianche	ivi
1577. Salsa col vino bianco	ivi
1578. Salsa Normanna I	520
1579. Salsa Normanna II	ivi
1580. Salsa Laguipière per pesci bolliti	ivi
1581. Salsa Canottiera per pesci d'acqua dolce	ivi
1582. Salsa « Ravigotta »	ivi
1583. Salsa Brettone	521
1584. Salsa Diplomatica	ivi
1585. Salsa Mornay magra	ivi
1586. Salsa di gamberette	ivi
1587. Salsa Cardinale	521
1588. Salsa Joinvile	522
1589. Salsa Reggenza magra	ivi
1590. Salsa Ricca	ivi
1591. Salsa Rubens	ivi
1592. Salsa « Scoglio di Frisio »	ivi
1593. Salsa Souchet	ivi
1594. Salsa Nantua	ivi
1595. Salsa coll'erbettine	523
1596. Salsa Veneziana	ivi
1597. Salsa per filetti di sfoglie	ivi
1598. Salsa colle acciughe	ivi
1599. Salsa Aurora magra	ivi
1600. Salsa al vino bianco per lucidare a diaccia	524
1601. Salsa Marinaia a bianco	ivi
1602. Salsa Mussolina	ivi
1603. Salsa Spumosa	ivi
1604. Salsa Livornese	ivi
1605. Salsa San Malò	ivi
1606. Salsa Bercy	525
1607. Salsa « bastarda » co' capperi	ivi
1608. Salsa Primaverile	ivi
1609. Salsa Bordelese	ivi
1610. Salsa d'astaco	ivi
1611. Salsa Vittoria	ivi

Pag.

1612. Salsa co' funghi 525
1613. Salsa Véron ivi
1614. Salsa di rafano 526
Salse brune Composte ivi
1615. Salsa alla Provenzale ivi
1616. Salsa con vino rosso ivi
1617. Salsa Borgognona magra 527
1618. Salsa Genovese moderna ivi
1619. Salsa Ginevrina per pesce ivi
1620. Salsa Provenzale ivi
1621. Salsa per grattino 528
1622. Salsa tritata magra ivi
1623. Salsa Italiana magra ivi
1624. Salsa Marinaia ivi
1625. Capperata all'Italiana ivi
Salse esotiche 529
1626. Salsa Americana col Kary ivi
1627. Salsa Inglese per pesce ivi
1628. Salsa di uvaspina per sgomberi . . ivi
1629. Salsa Bavarese ivi
1630. Salsa Tirolese 530
1631. Salsa Scozzese coll'uovo ivi
1632. Salsa prezzemolata per pesci all'inglese ivi
1633. Salsa detta « Waterfisch ivi
1634. Salsa di gamberelle all'inglese . . . ivi
1635. Salsa col finocchio per sgomberi . . ivi
1636. Salsa d'astaco ivi
1637. Salsa all'indiana col « Curry » . . ivi
1638. Salsa col « Soya » per lucci, salmone, trote salmonate, ecc. 531
1639. Salsa Ungherese ivi
1640. Salsa Greca ivi
1641. Salsa d'ostriche ivi
1642. Salsa prezzemolata magra 532
Burri per pesci caldi ivi
Farcie per pesci ivi
1643. Farcia di luccio 533
1644. Farcia di merlango colla panna . . ivi
1645. Farcia di pesce con burro di gamberi ivi
Scaloppine di pesce ivi
Granatine di pesce 534
Epigrammi o Madrigali di pesci . . ivi
1646. Passato o Lattata di ostriche . . . ivi
1647. Passato di mitili ivi
1648. Passato di gamberi 535
1649. « Bread-Cramps » ivi
1650. Farcie per spumettine ivi
1651. Spume e spumettine di pesce . . . ivi
1652. Pane di polpe di pesci 536
Delle geladìe di pesce ivi
1653. Gelatina bianca di pesce alla moderna 537
1654. Gelatina di pesce famigliare . . . ivi
1655. Fondo per gelatina col vino rosso . 538
Salse per pesci freddi ivi
1656. Salsa Maionnesa collata 539

Pag.

1657. « Chaufroix » magro 539
1658. Salsa maionnesa Vincent ivi
1659. Salsa gramolata mostardata . . . ivi
1660. Gramolata alla Russa ivi
1661. Antica salsa Genovese fredda per pesce allesso ivi
1662. Salsa « alla Diavola » per aringhe ingentilite 540
Burri per pesci freddi ivi
1663. Burro di Montpellieri ivi
Burri complementari 541
1664. Burro Portoghese ivi
1665. Burro Giallo ivi
1666. Burro Moscovita ivi
1667. Olio di Crostacei ivi
Guarniture per pesci freddi . . . 542
Guarniture magre ivi
Guarniture generiche 543
1668. Guarnitura marinaia ivi
1669. Guarnitura marinaresca ivi
1670. Guarnitura di gamberi ivi
1671. Guarnitura d'ostriche ivi
1672. Guarnitura di latternoli o fregole di pesce 544
1673. Guarnitura di fegati di lota . . . ivi
1674. Guarnitura di patate all'inglese . . ivi
1675. Crocchette di pesce all'inglese . . . ivi
1676. Guarnitura di riso ivi
Guarniture Specifiche 545
1677. Guarnitura Americana ivi
1678. Guarnitura Avorio ivi
1679. Guarnitura Brettone ivi
1680. Guarnitura « Bucintoro » ivi
1681. Guarnitura « Canottieri d'Olona » . ivi
1682. Guarnitura Cardinale ivi
1683. Guarnitura Chambord ivi
1684. Guarnitura Castigliana 546
1685. Guarnitura Chivry ivi
1686. Guarnitura Chauchat ivi
1687. Guarnitura Chioggiotta ivi
1688. Guarnitura Clermont per luccio . . ivi
1689. Guarnitura Commodoro 547
1690. Guarnitura Daumont ivi
1691. Guarnitura Doria ivi
1692. Guarnitura Fiorentina ivi
1693. Guarnitura Gran Duca ivi
1694. Gurnitura Greca ivi
1695. Guarnitura Joinville ivi
1696. Guarnitura Livoniana ivi
1697. Guarnitura Normanna 548
1698. Guarnitura Livornese ivi
1699. Guarnitura « Marina di Chiaia » . . ivi
1700. Guarnitura Nantua ivi
1701. Guarnitura Nizzarda ivi
1702. Guarnitura Reggenza ivi

	Pag.
1703. Guarnitura Riche	548
1704. Guarnitura Sarda	549
1705. Guarnitura Segestana	ivi
1706. Guarnitura Tarantina	ivi
1707. Guarnitura Tirrena	ivi
1708. Guarnitura Tzarina	ivi
1709. Guarnitura Ungherese	ivi
1710. Guarnitura Veneziana	ivi
1711. Guarnitura Vittoria	ivi
1712. Guarnitura Walewska	550
Pesci intieri e da taglio	ivi
Pesci d'acqua dolce	554
Delle marinaresche	557
1713. La « Meurette » alla borgognona	558
1714. Del « Waterzoei » alla belga	ivi
Dell'Abramide	559
1715. Abramide su gratellla con salsa di scalogni	ivi
Dell'Alborella o Avola	ivi
Dell'Alosa o Cheppia e degli Agoni	560
1716. Rotolini d'Agoni alla lariana	561
1717. Alosa alla provenzale	ivi
Dell'Anguilla	562
1718. Anguille col vino all'italiana	563
1719. Anguille alla fiorentina	564
1720. Tocchetto d'anguilla col pomodoro	ivi
1721. Turbante d'anguille alla tartara	ivi
1722. Anguilla alla marinaresca	565
1723. Anguilla ed altri pesci alla marinaia	ivi
1724. Anguilla alla Tesch	566
1725. Anguilla all'italiana	ivi
1726. Anguilla farcita alla lombarda	ivi
1726 *bis*. Scaveccio o anguilla marinata alla maremmana	731
1727. Anguilla in galantina	567
1728. Cieche alla pisana	ivi
1729. Pasticcio freddo d'anguilla alla certosina	568
1730. Pastello detto « Coulibiaco » d'anguilla alla russa	ivi
Dell'Argentina ed altri pesci e pesciolini	569
Atterini o Latterini	ivi
Del Barbio o Balbo	570
1731. Balbo alla lorenose	571
Del Carpione o Carpa	ivi
1732. Carpione specchiato alla Chambord	572
1733. Carpione alla marinaresca ricca	ivi
1734. Altra marinaresca di carpione	ivi
1735. Carpione colla salsa d'olive	573
1736. Carpione nel forno	ivi
1737. Carpione « all'azzurro »	ivi
1738. Carpione all'orientale alla Chevallier	ivi
1739. Carpione all'israelitica	574
1740. Carpione nella birra alla tedesca	ivi
1741. Carpione alla lombarda	575
1742. Filetti di carpione in « fricandò »	ivi
1743. Filetti di carpione grillettati nel burro	ivi
1744. Chenelli di carpione alla Rabelais	ivi
Del Cavedano o Cavedone	576
1745. Cavedano nello spiedo	ivi
Del Coregono o Salmoncino	ivi
1746. Piccoli coregoni con gelatina di ribes	ivi
1747. Bocconcini di coregono alla « Villa d'Este	577
Dell'Eperlano o Argentino	ivi
1748. Eperlani alla marinaresca	578
1749. Spumettine di eperlani e perchie	ivi
Della Fera	ivi
1750. Fera alla ginevrina	579
Del Foga o Fogosch	ivi
1751. Foga all'Ungherese	ivi
1752. Chenelli di « fogosch » con salsa ungherese	ivi
Del Ghiozzo	580
Della Lasca	ivi
Del Labrace	ivi
Della Lampreda	581
1753. Lampreda all'antica	582
2754. Lampreda alla moderna	ivi
1755. Lamprede di Binasco sulla graticola	583
1756. Lampreda alla Tartara	ivi
Del Lavareto	ivi
1757. Lavareto alla ginevrina	584
Della Lota o Bottatrice	ivi
1758. Lota alla ginevrina	ivi
1759. Fegati di lota in salsa normanna	ivi
Del Luccio	585
1760. Luccio dell'Ombrone con salsa piccante	ivi
1761. Luccio alla veneziana	586
1762. Luccio alla lombarda	ivi
1763. Piccoli lucci alla savoiarda	ivi
1764. Luccio alla romana	587
1765. Luccio alla Montebello	ivi
1766. Granatine di luccio con acetosella	ivi
1767. Pane di luccio alla Nemours	588
1768. Chenelli di luccio alla Morland	ivi
1769. Chenelli alla lionese	ivi
Del Magnarone	ivi
Della Muzzella e del « Navagas »	589
1770. Navagas d'Astrakan nel vino bianco	ivi
Della Perca o Pesce Persico	ivi
1771. Pesci persici alla certosina	590
1772. Pesci persici alla ticinese	ivi
1773. Turbante di pesci persici	591
1774. Manicotti di pesce persico all'italiana	ivi
1775. Filetti di pesce persico alla lombarda	ivi
1776. Pesci persici alla silesiana	592
1777. Filetti di pesce persico alla Cougnet	ivi
1778. Perchie alla polacca	ivi

		Pag.
1779.	Celestine di perchie con burro di gamb.	593
	Del Pigo	ivi
	Della Reina e del Bulbaro	ivi
	Del Röthel o Ruthel	594
	Del Salmone roseo e bianco	ivi
1780.	Salmone alla Colbert	595
1781.	Salmone alla dogaressa	ivi
1782.	Salmone alla diplomatica Russa	596
1783.	Salmone mosaico	ivi
1784.	Salmone grattinato	ivi
1785.	Salmone alla Belgioioso	597
1786.	Troncone di salmone alla riminese	ivi
1787.	Salmone freddo all'imperiale	ivi
1788.	Rocchio di salmone alla bearnese	598
1789.	Fette di salmone alla provinciale	ivi
1790.	Fette di salmone con salsa d'acciughe	ivi
1791.	Salmone alla Joinville	599
1792.	Rocchio di salmone istoriato	ivi
1793.	Tronco di salmone all'ammiraglia	600
1794.	Rocchio di salmone alla Metternich	ivi
1795.	Troncone di salmone alla romana	ivi
1796.	Salmone alla scozzese	ivi
1797.	Fette di salmone albo alla russa	601
1798.	Fette di salmone con gelo di caviale	ivi
1799.	Costolette di salmone all'italiana	ivi
1800.	Costolette alla dartese	ivi
1801.	Scaloppe di salmone	602
1802.	Scaloppe di salmone all'indiana	ivi
1803.	Coppiette di salmone col passato di funghi	ivi
1804.	Spumettine di salmone « Alessandra »	ivi
1805.	Spumettine alla Tosca	ivi
1806.	Mazzarini di salmone	603
1807.	« Cadgery » di salmone all'orientale	ivi
	Dello Sander e dello Schill	ivi
1808.	Sander o Zander alla Berlinese	604
1809.	Sandasch alla polacca	ivi
1810.	Soudak all'ambasciatrice	ivi
1811.	Schill alla Radzivill	605
	Seiblin o Saiblinge	ivi
1812.	Filetti di seiblin all'ammiraglio	ivi
1813.	Seibling con salsa genovese	ivi
1814.	Seibling alla bordolese	ivi
	Della Savetta	606
	Del Siluro o Glano	ivi
1815.	Rotelle di glano sulla graticola	ivi
	Degli Storionidi	ivi
1816.	Storione abbragiato alla finanziera	608
1817.	Storione alla trasteverina	609
1818.	Storione in umido alla lombarda	ivi
1819.	Storioncello all'italiana	ivi
1820.	Storione alla Lepanto	610
1821.	Rocchio di storione a gelo con madera	ivi
1822.	Celestina di storione « Duca di Genova »	611
1823.	Storioncino freddo alla lappona	612
1824.	Rocchio di storione alla torinese	612
1825.	Tronco di storione alla canottiera	ivi
1826.	Storione in umido alla ferrarese	ivi
1827.	Bracinole di storione alla milanese	613
	Dello Sterleto e del « Siqui »	614
1828.	Sterleto alla russa	ivi
1829.	Sterleto alla Tolstoi	ivi
1830.	Sterleto al « Santo Sinodo »	615
1831.	Siqui grattinato alla boiarda	ivi
1832.	Siqui affumicato alla finlandese	ivi
	Del Temolo	616
1833.	Temoli alla ticinese	ivi
	Delle Tinche	ivi
1834.	Tinchetti alla varesina	617
1835.	Tinca alla polletta	ivi
	Delle Trote e dei Salmorini	618
1836.	Trota salmonata alla romana	619
1837.	Trota salmonata alla Walter-Scott	620
1838.	Trota alla Chambord	ivi
1839.	Trota salmonata alla Brillat-Savarin	621
1840.	Trota salmonata nel laghetto, alla Maddi	ivi
1841.	Trota salmonata del Benaco	622
1842.	Trota alla francese	ivi
1843.	Fette di trota alla Borromeo	623
1844.	Trota alla ginevrina	ivi
1845.	Trota sulla graticola con salsa d'acciughe	624
1846.	Trota del Ceresio	ivi
1847.	Trota alla reale	625
1848.	Trota farcita alla olandese	ivi
1849.	Trote alla Quintino Sella	ivi
1850.	Troterelle alla mugnaia	ivi
1851.	Troterelle alla camaldolese	626
1852.	Troterelle « Club Alpino Italiano »	ivi
1853.	Troterelle « Farells » della Mingrelia	ivi
1854.	Medaglioni di trota alla scozzese	627
1855.	Spumettine di trota « Elvezia »	ivi
1856.	Trota in galantina	ivi
1857.	Trota fredda con Sciampagna	628
1858.	Troterelline alla bojarda	ivi
1859.	Trota specchiata in acquario	ivi
	Dell'Umbla o Cavaliero	630
1860.	Filetti d'umbla screziati co' tartufi	ivi
1861.	Filetti d'umbla all'Horly	ivi
	Del Wite bait	ivi
	Dei pesci di mare	631
	Delle Marinaresche	635
1862.	Del trattamento alla normanna	ivi
1863.	Del pesce in tocchetto o « buridda » dei liguri	ivi
1864.	Del « Zemino » alla Genovese	636
	Dell'Acciuga e della Sardella	ivi
1865.	Acciughe al pinzimonio	ivi
1866.	Acciughe crude marinate alla siciliana	637

Pag.

1867. Acciughe alla marinaresca 637
1868. Acciughe col finocchio alla siciliana . ivi
1869. Sarde a beccafico alla siciliana . . ivi
1870. Sarde alla Micucci ivi
Dell'Ammodite 638
Dell'Aringa e dell'Alosa ivi
1871. Aringhe fresche sulla graticola . . 639
1872. Aringhe alla diavola ivi
1873. Aringhe farcite alla Rubens . . . ivi
1874. Aringe fresche alla dieppese . . . 640
1875. Aringhe fresche alla calesiana . . . ivi
1876. Aringhe fresche alla nantese . . . ivi
1877. Aringhe alla Paramé ivi
1878. Piklings (Büklinge) alla tedesca . . ivi
Del Branzino o Spigola, Ragno o Lupaccio 641
1879. Branzino con salsa verde alla veneziana ivi
1880. Branzino farcito alla Carignano . . ivi
1881. Spigola alla Caracciolo 642
1882. Lupo di mare all'olandese ivi
1883. Ragno alla Larderel ivi
1884. Branzino alla Merry del Val . . . 643
1885. Lupo di mare alla Duglerez . . . ivi
1886. Spigola abbragiata all'ungherese . . ivi
1887. Spuma di spigola 644
Dei Bianchetti e dei Rossetti . . . 645
1888. Dei bianchetti allessi ivi
Della Boga e della Menola ivi
Del Boldrò o Rana pescatrice . . . 646
1889. Boldrò all'Annunziata ivi
Del cappone o guancia. Del Grondino e triglia rossa, ecc ivi
1890. Grondino all'italiana 647
1891. Grondino alla nizzarda ivi
1892. Grondini alla gitana ivi
Dei « Cicirelli » ivi
Del Crovello 648
Del Dentice o Dentale ivi
1893. Dentice con salsa d'astaco ivi
Del Fletano ivi
1894. Fletano alla fiamminga 649
1895. Fletano fritto all'olandese ivi
Dei Gronghi o Congri ivi
Del Kilkis ivi
Il labro o tordo di mare 650
Della Lima o Limanda ivi
Del Merluzzo o « Baccalaro » . . . ivi
1896. Merluzzo alla carmelitana 651
1897. Baccalà con giuliana ivi
1898. Timballo di merluzzo alla regina madre 652
1899. Baccalà alla bolognese ivi
1900. Baccalà alla romana ivi
1901. Baccalà con i peperoni alla napoletana ivi
1902. Merluzzo in agro dolce alla genovese 653
1903. Brandata di merluzzo. ivi

Pag.

1904. Grande brandata alla moda dell'Hérault 654
1904 *bis*. Baccalà mantecato alla veneziana 732
1905. Sformato di merluzzo alla certosina . 654
1906. Fette di lubina al grattino ivi
1907. Merluzzo fresco all'Orly ivi
1908. Turbante di merluzzo 655
Della Moròna e della Moròmora . . 656
Della Mostela ivi
1909. Mostela all'inglese su gratella . . . ivi
1910. Mostela alla nizzarda 657
1911. Mostela alla Cambacèrés ivi
Del Muggine o Cefalo ivi
1912. Capitoni in gratella alla comacchiese 658
1913. Cefalo alla « Mergellina » ivi
1914. Cefaletti arrosto alla camaldolese . ivi
Delle Murene 659
1915. Murene sulla gratella ivi
1916. Timballo di murena alla « Pancaldi » ivi
1917. Rocchio di murena alla « Bucintoro » 660
Del Nasello 661
1918. Naselli o merlanghi all'inglese . . . ivi
1919. Nasello farcito alla nizzarda . . . ivi
1920. Filetti di nasello alla diplomatica . 662
1921. Nasello alla palermitana ivi
1922. Naselli alla marchigiana ivi
1923. Naselli alla « Marechiara » ivi
1924. Naselli freddi alla Contarini . . . 663
1925. Spumone di merluzzetti alla Biancheri ivi
1926. Pane spumoso di pesce alla Ribotty . ivi
Dell'Ombrina 664
Dell'Orata ivi
1927. Orate alla romana con spinaci . . . ivi
1928. Orate all'anconetana 665
1929. Orata della corona alla Saint-Bon . ivi
1930. Orata sulla gratella alla mastro d'oste ivi
1931. Orate fredde all' « Ardenza » . . . 666
1932. Orate alla buona massaia ivi
Del Palombo o Milandro ivi
1933. Palombo con salsa piccante 667
1934. Rotelle di palombo annegate . . . ivi
Del Pagaro ivi
Della Passera o Pianuzza ivi
1935. Passera alla Stamura 668
Della Razza o Raia ivi
1936. Razza in salsa piccante alla genovese 669
1937. Raia nel burro nero ivi
Del Rombo, del Rombetto e della Rombola ivi
1938. Rombo alla reale 670
1939. Rombo lessato con salsa d'ostriche . 671
1940. Rombo rostito sulla graticola alla Carème ivi
1941. Rombo alla Matilde Serrao 672
1942. Rombo alla Duca di Genova . . . ivi
1943. Rombo alla Principe Carignano . . 673

Pag.

1944. Rombo alla genovese 673
1945. Filetti di rombo alla Provana . . . ivi
1946. Rombetto farcito alla « Trinacria » . ivi
1947. Rombetto alla tarantina 674
1948. Filetti di rombo alla Joinville . . . ivi
1949. Rombino grattinato all'elbana . . . ivi
1950. Rombetto all'indiana 675
1951. Rombola alla trapanese ivi
1952. Rombola alla Crispi ivi
1953. Filetti di rombola alla Morosini . . 676
1954. Filetti di rombola « Nantua » . . ivi
1955. Filetti di rombola « Delizie di Capri » ivi
1956. Rombola all'ammiraglia ivi
1957. Filetti di Rombola alla « Reggenza » ivi
1958. Rombola alla Duglèrez ivi
1959. Rombola alla Teodora Selvo . . . 677

Del Rovetto ivi

Pesce « San Pietro » 678

1960. Pesce San Pietro colla salsa d'arselle all'inglese ivi

Del pesce Scorpione o Scorfano . . ivi

Degli Sgomberi e Maccarelli . . . 679

1961. Sgomberi alla tirrena ivi
1962. Sgombero all'inglese ivi

Delle Sogliole ivi

1963. Filetti di sfoglia alla portoghese . . 680
1963. Filetti di sfoglia alla Cavalieri . . ivi
1965. Filetti di sfoglie all'olandese . . . 681
1966. Filetti di sfoglie al « Lido » di Venezia ivi
1967. Sfoglie alla Mornay ivi
1968. Sfoglie all'italiana ivi
1969. Filetti di sfoglie all'ungherese . . ivi
1970. Filetti di sfoglie alla Manganelli . . ivi
1971. Filetti di sfoglia alla « Madre Badessa » ivi
1972. Filetti di sfoglia « Granduca di Toscana » 682
1973. Filetti di sfoglie alla bordolese . . ivi
1974. Filetti di sfoglie alla normanna . . ivi
1975. Sfoglie al grattino ivi
1976. Filetti di sfoglie alla « Treporti » . ivi
1977. Filetti di sfoglia alla fiorentina . . ivi
1978. Filetti di sfoglia alla veneziana . . ivi
1979. Filetti di sfoglia alla Cerrito . . . 683
1980. Timballo alla Grimaldi ivi
1981. Timballo alla Portofino ivi
1982. Timballo di sfoglie alla napoletana . ivi
1983. Filetti di sfoglia alla principe Borghese 684
1984. Sfoglia soffiata alla Mirafiori . . . ivi
1985. Celestina di sfoglie alla regina Margherita ivi
1986. Filetti di sogliole alla Storchio . . 685
1987. Filetti di sogliole De-Amicis . . . ivi
1988. Filetti di sogliola « Cenerentola » . 686
1989. Filetti di sogliole Vespucci ivi
1990. Filetti di sogliole alla Caboto . . . 687

Pag.

1991. Supreme di sogliola alla Cougnet. . 688

Del « Soudak » e dello « Sproot » . ivi

Pescespada o Spadone ivi

1992. Coppiette di pesce all'antica cucina siciliana 689

Del pesce tamburo o mola ivi

Dello Stoccafisso ivi

1993. Stoccafiso alla marinaia 690
1994. Stoccafisso coll'aglio ivi
1995. Stoccafisso in tocchetto alla genovese ivi
1996. Stoccafisso alla nizzarda ivi

Del Tonno 691

1997. Tonno su gratella alla siciliana . . ivi
1998. Tonno alla veneziana 692
1999. Rotelle di tonno alla certosina . . ivi
2000. Rocchio di tonno alla livornese . . ivi
2001. Tonno con piselli alla borghese . . 693
2002. Tonno alla genovese ivi
2003. Petto di tonno stufato alla « Piombino » ivi
2004. Rotelle di tonno alla sarda 694
2005. Tonno lardellato alla riminese . . . ivi
2006. Rotelle di tonno alla « Florio » . . ivi
2007. Tonno sott'olio in salsa alla bolognese ivi
2008. Tonno grattinato alla trapanese . . ivi
2009. Tonno così detto « briaco » alla marchigiana. ivi
2010. Costolette di tonno alla nizzarda . . 696
2011. Pasticcio di tonno alla « Ruffo di Calabria » ivi

Del Trachino o Dragone ivi

2012. Trachino sulla gratella ivi

Della Triglia 697

2013. Triglie alla marescialla ivi
2014. Triglie « al piatto » alla genovese . ivi
2015. Triglie all'anconitana ivi
2016. Triglie sulla gratella alla « Varazze Ligure » 698
2017. Triglie col finocchio alla siciliana . ivi
2018. Triglie « al piatto » alla nizzarda . ivi
2019. Triglie all'elbana ivi
2020. Triglie all'isolana ivi
2021. Triglie alla livornese 699
2022. Triglie alla sardagnuola ivi
2023. Triglie in cartoccio all'italiana . . ivi
2024. Triglie in cassette alla veneziana . ivi
2025. Triglie con zafferano ivi
2026. Triglie alla « Cardinale Sanfelice » . 700
2027. Triglie « La Veloce » ivi

Dei Crostacei ivi

2028. Aragosta all'inglese 704
2029. Aragosta alla Pettini ivi
2030. Aragosta alla Lagupière 705
2031. Aragosta alla parigina ivi
2032. Aragosta alla diavola ivi
2033. Aragosta alla Premezzi ivi

	Pag.
2034. Aragostine alla pisana	706
2035. Costolettine d'aragosta alla reale	707
2036. Scaloppine d'aragosta alla « Pancaldi »	ivi
2037. Soffiato di aragosta	ivi
2038. Medaglioni di aragosta alla Margherita	ivi
2039. Medaglioni d'aragosta alla cardinale	ivi
2040. Medaglioni d'aragosta alla svedese	708
2041. Spumone di aragosta alla russa	ivi
2042. Celestine di aragosta in salsa piccante	ivi
2043. Bordura d'aragosta alla cardinale	ivi
2044. Spezzatino d'aragosta all'indiana	ivi
2045. Astaco alla sorrentina	709
2046. Astaco alla viennese	ivi
2047. Astaco alla Mazzarino	ivi
2048. Costolette di astaco alla moderna	ivi
2049. Scaloppine di astaco alla Verdi	710
2050. Pane d'astaco alla cagliaritana	ivi
2051. Salsicciotti di astaco e di gamberi alla Chevallier	712
Dei Gamberelli di mare e di fiume	713
2052. Gamberi alla fittaiuola	ivi
2053. Gamberi alla marinaia	ivi
2054. Gamberi alla bordolese	ivi
2055. Gamberoni di mare alla siciliana	ivi
2056. Granchiesse all'inglese	714
2057. Soffiato di gamberetti alla fiorentina	ivi
Delle Squille, Cicale di mare e Sparnocchi	ivi
Dei molluschi	715
Della Loligine o Calamaretto	ivi
2058. Calamai o Seppie con pomidoro alla nizzarda	ivi
2059. Totani in gratella	716
2060. Seppie in zimino alla genovese	ivi
2061. Seppie co' piselli	716
2062. Arselle alla riminese	ivi
2063. Mitili alla marinaresca	717
2064. Mitili alla « polletta »	ivi
2065. Mitili alla bordolese	ivi
2066. Telline alla napoletana	718
Il Mussolo	ivi
Degli Echini e del « Trepango »	ivi
Il Trepango	ivi
Dei Batraci, ossia delle Rane	719
2067. Rane in umido alla piemontese	ivi
2068. Rane alla veneta	720
2069. Rane alla lombarda	ivi
2070. Rane in umido alla emiliana	ivi
2071. Rane alla fiorentina	ivi
2072. Coscie di ninfe rosee alla Galvani	721
2073. Timballo di crema di rane alla Gonzaga	ivi
2074. Medaglioni di rane alla veronese	722
Delle Chiocciole o Lumache	ivi
2075. Chiocciole alla milanese	ivi
2076. Pasticcio di chiocciole	723
2077. Chiocciole alla sarda	ivi
2078. Ciôni o Cantarelli alla nizzarda	ivi
2079. Lumache alla veronese	724
2080. Lumache a zimino senza guscio alla genovese	ivi
2081. Chiocciole alla maggiordomo	ivi
2082. Lumache alla cettese	ivi
Delle Testuggini e della Terrapena	725
2083. Natatoie di testuggine con madera	ivi
2084. Intingolo di terrapene alla Maryland	ivi
2085. Costolette di testuggine alla creola	726
2086. Terrapena all'Annapolis	ivi
2087. Tartarughe alla maremmana	727

Correzioni Varianti e Addizioni, vedi a pag. 733-734-735.

1910

SOCIETÀ
EDITRICE
TIPOGRAFICA
SUCC. WILMANT
LODI-MILANO

Prezzo dell' Opera completa

Lire 50